СОУСЫ и МАРИНАДЫ

аппетитные рецепты для вашего стола

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Маринады и соусы – необходимая составляющая любой кухни. Они придают самым обычным продуктам каждый раз новый вкус и особое звучание. Бабушка Агафья научит вас готовить основные соусы; соусы к мясу, рыбе, овощам и салатам; сладкие соусы; маринады для мяса и птицы; маринады к рыбе, овощам, грибам, фруктам и ягодам. Овладеть искусством приготовления соусов и маринадов необходимо всем, кто любит готовить и желает приятного аппетита своим близким.

- Агафья Тихоновна Звонарева
  -
  - Предисловие
  - Соусы
    - Основные соусы
    - Соусы к мясу
    - Соусы к рыбе
    - Соусы к овощам и салатам
    - Сладкие соусы
  - Маринады
    - Маринады для мяса и птицы
    - Маринады к рыбе
    - Маринады к овощам
    - Маринады к грибам
    - Маринады к фруктам и ягодам
    - Маринады к шашлыкам

Агафья Тихоновна Звонарева
Соусы и маринады. Аппетитные рецепты для вашего стола

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014
© Художественное оформление, ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

***

Предисловие

Маринады и соусы – необходимая составляющая любой кухни. Они придают обычным продуктам каждый раз новый вкус и особое звучание.

Соус – это не самостоятельное блюдо, а приправа, без которой не обходится ни один из уважающих себя поваров. Это сложная композиция, состоящая из основы, для приготовления которой используют различные мясные, овощные, рыбные или грибные бульоны, томаты или томатную пасту – для томатных соусов. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность.

Для густоты соуса в основу добавляют муку, масло, сметану или сливки, молоко, крахмал. Для того чтобы соус приобрел особенный, неповторимый вкус и аромат, в него добавляют пряности. Их список может быть очень длинным. Наиболее известные из них: перец, гвоздика, корица, ваниль, имбирь, петрушка, укроп, лук, чеснок, эстрагон. Каждый соус имеет свое назначение.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты жарят в соусе или запекают под соусом.

В России в пятнадцатом веке пища приправлялась хреном, анисом, солью и другими разнообразными овощными заправками. В настоящее время большое разнообразие соусов можно приобрести в приготовленном виде практически в любом магазине. Но у каждой хозяйки есть свои предпочтения и секреты, которые делают ее кухню неповторимой и привлекательной.

Маринование основано на действии кислот. В маринаде можно приготовить различные овощи, грибы, фрукты или ягоды. Маринованные блюда являются отличной закуской и прекрасным дополнением к мясным блюдам или жареной картошечке, их используют для приготовления винегретов и салатов или как самостоятельное блюдо.

Технология, как правило, одна и та же: заранее приготовленные фрукты, овощи или грибы укладываются в простерилизованные стеклянные банки и заливаются горячим маринадом на основе уксуса, растительного масла и различных приправ.

В состав маринадов входит уксус. Качество, а также вкус маринада напрямую зависят от того, какой сорт уксуса применяется. Вкусными считаются маринады, которые готовятся с применением виноградного уксуса или же столового уксуса. В

маринад нужно добавить пряные травы, такие как лавр, мускатный орех, лист смородины, гвоздику, корицу.

– Основной маринад: масло растительное, уксус, пряные измельченные травы, дижонская горчица.

– Кисломолочный маринад: йогурт, чеснок, куркума, гвоздика, кардамон и корица.

– Острый маринад: йогурт, кайенский перец, сок лайма или лимона.

– Соевый маринад: соевый соус, чеснок и китайская смесь из пяти специй.

– Лимонный маринад: лимонный сок, цедра лимона, оливковое масло, свежая мята и орегано. Лимонный сок служит прекрасной альтернативой уксусу, в нем можно мариновать даже достаточно жесткое мясо.

– Русский маринад: в качестве основы для маринада можно использовать обычный квас в сочетании с луком и медом.

Овладеть искусством приготовления соусов и маринадов необходимо всем, кто желает приятного аппетита своим близким.

Соусы

Основные соусы

Красный соус (основной)

Состав: *коричневый бульон – 1 л, сливочный маргарин – 50 г, морковь – 80 г, петрушка (корень) – 20 г, репчатый лук – 40 г, пшеничная мука – 50 г, томат-пюре – 200 г, сахарный песок – 20 г.*

Сварить коричневый бульон из обжаренных в духовке мясных костей и процедить. 200 г этого бульона слить в отдельную посуду, охладить до 50 °С, всыпать просеянную спассерованную без жира пшеничную муку, охлажденную до 60–70 °С, и размешать венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В оставшийся бульон положить пассерованное томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, соединенный с мукой, быстро размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение часа. По окончании варки добавить сахарный песок. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Красный соус (основной) используется как основа для приготовления различных производных красных соусов – с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Белый соус (основной) на мясном бульоне

Состав: *мясной бульон – 1,1 кг, мука – 50 г, сливочное масло – 50 г.*

Горячую белую пассеровку, непрерывно помешивая, развести процеженным белым бульоном (в отличие от красного, кости для белого бульона не обжаривают в духовке) так, чтобы не образовалось комков. Варить соус 45–50 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус посолить и процедить.

Белый соус (основной) используют для приготовления производных соусов.

Белый соус (основной) на рыбном бульоне

Состав: *рыбный бульон – 1,1 кг, мука – 50 г, масло или сливочный маргарин – 50 г.*

Горячую белую пассеровку, приготовленную на масле или маргарине, развести горячим рыбным бульоном, предназначенным для приготовления соуса, и варить 45–50 минут. Готовый соус посолить, после чего процедить.

Белый соус (основной) используется для приготовления производных соусов.

Соус белый рыбный с лимонным соком

Состав: *рыбный бульон – 2 стакана, пшеничная мука – 1 ст. ложка, масло – 3 ст. ложки, репчатый лук – половина головки, петрушка или сельдерей – половина корня, лимонная кислота и соль по вкусу.*

Пшеничную муку обжарить с жиром на слабом огне. Для этого в кастрюлю положить жир и, когда он распустится, смешать его с мукой и обжарить, помешивая, до светло-желтого цвета. Чтобы обеспечить равномерное обжаривание муки, соотношение жира и муки должно составить 1:1. После обжаривания муку охладить до температуры 60 °С и соединить с бульоном. А именно: непрерывно помешивая лопаточкой, небольшими порциями (по столовой ложке) вливать горячий бульон, и каждый раз быстро промешивать до исчезновения комочков. Когда получится масса консистенции густой сметаны, бульон можно уже добавлять несколько большими порциями. Бульон добавлять до тех пор, пока соус не станет однородным, как жидкая сметана. Добавить мелко нарезанные и слегка обжаренные лук, коренья (петрушку, сельдерей). Проваривать соус на слабом огне в течение 30 минут. Если во время проваривания соус становится очень густым, следует еще добавить бульон.

Затем соус процедить, а овощи протереть через сито, соединить с соусом, добавить по вкусу соль, лимонный сок или лимонную кислоту, довести до кипения, отодвинуть на край плиты. Добавить в соус кусочки сливочного масла и хорошо перемешать. Для этого разливательной ложкой набирать соус и, приподнимая его над кастрюлей на высоту 25 см, тонкой струёй выливать его обратно в соус. Такую операцию следует провести 10 раз. При этом масло, распределяясь внутри соуса в виде мельчайших частичек (шариков) жира, придает соусу большую нежность.

Полученный соус применяется как самостоятельный соус для приготовления кулинарных изделий из рыбы и является основой для приготовления ряда производных соусов.

Цвет готового соуса – белый, вкус – кисловатый с запахом

кореньев.

Томатный соус (основной) на мясном бульоне

Состав: *мясной бульон – 500 г, сливочное масло – 50 г, мука – 25 г, морковь – 40 г, лук – 40 г, петрушка (корень) – 30 г, томат-пюре – 500 г, сахарный песок – 10 г, лимонная кислота, перец горошком, лавровый лист, соль.*

Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, развести бульоном, затем добавить пассерованное с кореньями и луком томат-пюре, сахарный песок, лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 25–30 минут. Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом. Томатный соус подают к некоторым мясным блюдам; соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления томатных соусов с различными продуктами, приправами, с вином и без вина.

Томатный соус (основной) на рыбном бульоне

Состав: *белый соус (основной) – 500 г, сливочное масло – 25 г, томат-пюре – 500 г или кетчуп – 300 г, репчатый лук – 40 г, морковь – 40 г, петрушка – 30 г, лимонная кислота, сахарный песок – 10 г, молотый красный перец, лавровый лист – 1–2 шт., перец горошком, соль.*

В белый рыбный соус (основной) положить томат-пюре или кетчуп, спассерованный с кореньями и луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25–30 минут, периодически помешивая. По окончании варки в соус добавить соль, сахарный песок, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего соус процедить. Томатный соус (основной) используют для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами.

Сметанный соус

Состав: *сметана – 1 кг, мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, молотый перец, соль.*

В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку, тщательно размешать, посолить, поперчить и дать вскипеть. Готовый соус процедить. Он используется также для

приготовления сметанных соусов с различными наполнителями.

Соус бешамель

Состав: *масло сливочное – 20 г, мука – 1 ст. ложка, молоко – 0,25 л, соль, перец белый молотый, орех мускатный.*

Масло распустить в течение 1 минуты в стеклянной или керамической посуде. Помешивая, добавить муку и молоко. Соус варить под крышкой 2–3 минуты, один раз перемешать в процессе приготовления. Добавить соль, перец и мускатный орех, еще раз хорошо перемешать и доварить в течение 2 минут под крышкой. Соус бешамель подают к картофельным и овощным блюдам.

Белый голландский соус

Состав: *голландский соус – 800 г, белый соус (основной) – 200 г.*

В белый соус (основной), приготовленный на мясном бульоне, добавить голландский соус с лимонным соком, хорошо перемешать лопаткой и процедить. Голландский соус используют также для приготовления производных соусов.

Соус-хрен

Состав: *тертый хрен – 125 г, 3 %-ный уксус – 6 ст. ложек, сахар – 1 ч. ложка, соль – 0,5 ч. ложки, кипяток – 0,5 стакана.*

Натертый хрен заварить кипятком и закрыть крышкой. Когда хрен остынет, добавить по вкусу 3 %-й уксус, соль, сахар.

Майонез домашний

Состав: *185 г растительного масла,1,5 яичного желтка, 3 ст. ложки уксуса 3 %-го, по 0,5 ч. ложки горчицы, соли, сахара.*

В глубокую овальную чашку положить сырые яичные желтки, соль, сахар, столовую горчицу и растереть деревянной лопаткой или ложкой (не алюминиевой) до получения однородной массы. Затем, непрерывно помешивая, влить тонкой струёй и небольшими порциями подсолнечное рафинированное масло (по 1 чайной ложке). Каждую новую порцию добавлять лишь после того, как предыдущая хорошо соединится с желтками. Когда соус

загустеет и будет держаться на лопатке, не стекая, добавить по вкусу столовый уксус или лимонный сок – они придадут соусу не только острый вкус, но и белизну, и более жидкую консистенцию.

Если во время приготовления соуса произойдет отделение масла, так называемое отмасливание, однородную консистенцию следует восстанавливать следующим образом. В отдельную тарелку положить яичный желток, добавить одну четверть чайной ложки горчицы, растереть и понемногу (по столовой ложке), помешивая, добавить расслоившийся майонез. Соус смешивается до получения однородной массы. Таким же способом можно исправить расслоившийся майонез промышленного изготовления.

Соус майонез

***Состав для I способа**: растительное масло – 750 г, яичные желтки – 6 шт., столовая горчица – 25 г, сахарный песок – 20 г, соль, лимонная кислота;* ***для II способа**: растительное масло – 560 г, яичные желтки – 5 шт., столовая горчица – 20 г, сахарный песок – 20 г, соль, лимонная кислота, белый соус.*

I способ. В растертые с солью и сахаром желтки влить понемногу растительное масло, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой или веселкой. Когда получится густая однородная масса, влить немного разведенной лимонной кислоты и хорошо размешать.

II способ. Приготовить соус майонез, как это указано ниже, и добавить в него остывший белый соус.

Соусы к мясу

Луковый соус

Состав: *красный соус (основной) – 800 г, сливочный маргарин – 45 г, сливочное масло – 30 г, репчатый лук – 300 г, сахарный песок – 5 г, 9 %-й уксус – 75 г, перец горошком, лавровый лист, соль.*

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, добавить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8-10 минут. После этого влить красный соус (основной), добавить сахарный песок, соль и варить 10–15 минут. Заправить соус сливочным маслом. Этот соус можно также готовить с добавлением отвара из шампиньонов. Луковый соус подают к тушеному мясу, мясным биточкам и котлетам; кроме того, под этим соусом запекается мясо.

Луковый соус «Пикантный»

Состав: *красный соус (основной) – 800 г, сливочный маргарин – 45 г, сливочное масло – 30 г, репчатый лук – 300 г, сахарный песок – 5 г, 9 %-й уксус – 75 г, корнишоны – 100 г, кетчуп – 50 г, перец горошком, лавровый лист, соль.*

Мелко рубленный репчатый лук спассеровать на сливочном маргарине до полуготовности и, добавив уксус, перец горошком, лавровый лист, кипятить смесь в течение 8-10 минут. Полученную массу соединить с красным соусом (основным), посолить и проварить 10–15 минут при слабом кипении, после чего заправить кетчупом, сахаром, сливочным маслом и добавить рубленые корнишоны. Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить непосредственно перед подачей блюда.

Луковый соус «Пикантный» подают к филе, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

Соус с эстрагоном и вином

Состав: *красный соус (основной) – 850 г, сливочное масло – 70 г, сухое белое виноградное вино – 100 г, фюме – 100 г, репчатый лук – 40 г, морковь – 40 г, петрушка и сельдерей – 25 г, листья*

эстрагона – 40 г, стебли эстрагона, молотый перец.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нашинковать и спассеровать на масле, затем влить белое сухое виноградное вино, положить стебли эстрагона и уварить вино на одну треть первоначального объема. Эту смесь соединить с красным соусом (основным) и фюме (концентрированный бульон) и варить 25–30 минут. Заправить соус солью, молотым перцем, процедить, добавить листья эстрагона и довести до кипения.

Соус с эстрагоном и вином подают к жареному мясу, натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, филе, лангету, курам, цыплятам и к блюдам из яиц.

Соус с вином и чесноком

Состав: *красный соус (основной) – 800 г, кости свиных копченостей – 150 г, красное виноградное вино – 100 г, виноградный уксус – 200 г, зеленый лук – 50 г, сельдерей и петрушка – 60 г, чеснок – 5 г, острый красный перец, перец горошком, соль.*

В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дробленые кости свиных копченостей, измельченные петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 15–20 минут. Затем влить горячий красный соус (основной) и варить до получения консистенции сливок. После этого соус процедить, влить красное вино, добавить красный перец, соль и вскипятить еще раз.

Соус с вином и чесноком подают к блюдам из дичи и домашней птицы.

Соус с апельсинами «Бигород»

Состав: *красный соус (основной) – 800 г, красное виноградное вино – 100 г, апельсины – 200 г, сахарный песок – 20 г, сливочное масло – 70 г, соль.*

Красное вино уварить до половины первоначального объема, а затем в него поместить нарезанную в виде мелкой соломки цедру от апельсинов (цедру срезать тонким слоем, нашинковать тонкой соломкой и ошпарить кипятком для удаления горечи). В красный соус (основной) добавить вино с цедрой и варить 10–15 минут. Затем в соус влить апельсиновый сок, положить сахарный песок, соль и заправить сливочным маслом. Перед подачей в соус добавить кусочки апельсина. Этот соус можно приготовить также из мандаринов.

Соус с апельсинами подают к жареным уткам, тетеревам, глухарям, куропаткам.

Соус с ветчиной и каперсами «Финонсьер»

Состав: *красный соус (основной) – 750 г, свиное нутряное сало – 40 г, сливочное масло – 30 г, ветчина (без жира) – 100 г, репчатый лук – 100 г, корнишоны – 50 г, каперсы – 30 г, шампиньоны – 75 г, виноградный уксус – 75 г, молотый перец, соль.*

Мелко нарубленный спассерованный лук смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной (без жира) и жарить, помешивая, 3–5 минут. Затем добавить мелко рубленные корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить. После этого влить процеженный красный соус (основной), поместить рубленые вареные шампиньоны, довести соус до кипения, посолить, поперчить, размешать и заправить маслом.

Соус с ветчиной и каперсами предназначается для блюд из зайца, кролика, свинины, баранины.

Соус с мадерой

Состав: *красный соус (основной) – 1 л, сливочное масло – 70 г, вино (мадера) – 150 г.*

I способ. В готовый красный соус (основной) добавить вино (мадеру), дать закипеть и заправить сливочным маслом.

II способ. Вино (мадеру) налить в сильно нагретую сковороду; после того как оно закипит, соединить с красным соусом (основным) и заправить сливочным маслом.

Соус с мадерой подают к филе, лангетам, тушеному мясу, котлетам, телячьим жареным почкам, а также к отварной ветчине, языку и к изделиям из котлетной массы.

Луковый соус с горчицей «Роберт»

Состав: *красный соус (основной) – 800 г, сливочный маргарин – 45 г, сливочное масло – 30 г, репчатый лук – 300 г, столовая горчица – 25 г, кетчуп – 50 г, перец горошком, лавровый лист, соль.*

В мелко нарубленный спассерованный лук добавить перец горошком, лавровый лист, красный соус (основной), посолить и варить 10–15 минут. После этого заправить соус столовой горчицей, кетчупом и сливочным маслом. Готовый соус кипятить

не следует, так как горчица при этом может свернуться.

Луковый соус с горчицей подают к мясным биточкам и котлетам, тушеному мясу, жареной колбасе, сосискам и сарделькам, используют для приготовления рагу.

Черносмородиновый соус

Состав: *красный соус (основной) – 750 г, красное виноградное вино – 100 г, бульон – 200 г, сливочное масло – 70 г, черносмородиновое варенье – 150 г, кости свиных копченостей – 200 г, зелень петрушки – 10 г, листья эстрагона – 10 г, перец горошком, лавровый лист.*

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным вином и мясным бульоном. В смесь добавить крупно дробленый перец, лавровый лист, зелень петрушки, листья эстрагона, черносмородиновое варенье и варить в закрытой посуде 20–25 минут, чтобы жидкость уварилась на две трети, затем соединить ее с красным соусом (основным) и кипятить 8-10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом.

Черносмородиновый соус подают к мясу диких животных (лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи.

Соус из свежих помидоров

Состав: *свежие помидоры – 1,5 кг, сливочное масло – 300 г, сахарный песок – 10 г, соль – 15 г, молотый перец.*

Помидоры свежие перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку. Припущенные помидоры протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, сахаром, солью и молотым перцем. После за правки соус кипятить не следует.

Соус из свежих помидоров подают к мясным жареным блюдам и используют для заправки макарон и рассыпчатого риса.

Томатный соус с вином

Состав: *томатный соус (основной) – 900 г, белое виноградное вино – 100 г, сливочное масло – 70 г.*

Томатный соус (основной) на мясном бульоне нагреть до кипения, влить в него белое виноградное вино и заправить сливочным маслом.

Томатный соус с вином подают к жареной свинине, мясным котлетам и биточкам, а также к жареному мясу-филе, лангету и другим блюдам.

Острый соус с томатом

Состав: *острый соус с эстрагоном – 750 г, томатный соус (основной) – 350 г, острый красный перец.*

Томатный соус (основной) на мясном бульоне выпарить на одну треть первоначального объема и смешать с острым соусом с эстрагоном; можно добавить красный перец. Острый соус с томатом подают к жареным телячьим почкам и к мясным вареным блюдам.

Томатный соус с грибами

Состав: *томатный соус (основной) – 700 г, сливочное масло – 40 г, растительное масло – 50 г, белые грибы или шампиньоны – 150 г, белое виноградное вино – 100 г, репчатый лук – 200 г, чеснок – 3 г, перец горошком.*

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезать тонкими ломтиками и поджарить на подсолнечном масле, положить их в горячий томатный соус (основной) на мясном бульоне, влить вино, добавить перец горошком и варить 10–15 минут. В готовый соус положить мелко нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом. Томатный соус с грибами подают к филе, лангету, мясным котлетам, биточкам, антрекоту, вареному мясу, а также к блюдам из телятины и домашней птицы.

Перечный соус с уксусом

Состав: *красный соус (основной) – 850 г, бульон – 100 г, 9 %-й виноградный уксус – 75 г, сливочное масло – 70 г, репчатый лук – 20 г, морковь – 20 г, петрушка или сельдерей – 40 г, сахарный песок – 5 г, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке, красный перец, зелень, фюме, соль.*

Мелко нарезанные коренья и лук залить виноградным

уксусом и мясным бульоном, прибавить пряности: тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки – и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20–25 минут. Когда жидкость уварится на две трети, влить красный соус (основной) и варить 15–20 минут. В конце варки добавить фюме, соль, сахарный песок. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

Перечный соус с уксусом подают к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

Паровой соус подают к вареным и припущенным мясным блюдам: курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. д.

Белый соус с желтками

Состав: *белый соус (основной) – 800 г, яичные желтки – 4 шт., сливки или бульон – 100 г, сливочное масло – 150 г, лимонная кислота, молотый перец.*

Сырые яичные желтки и кусочки сливочного масла поместить в глубокий сотейник, налить сливки или мясной бульон и нагреть, непрерывно помешивая веселкой. Когда смесь нагреется до температуры 60–70 °С, снять посуду с плиты и, не переставая помешивать веселкой, влить горячий белый соус (основной) на мясном бульоне. В готовый соус добавить соль, перец, лимонный сок или лимонную кислоту, мускатный орех в порошке, размешать, а затем процедить.

Белый соус с желтками подают к мясным вареным и припущенным блюдам: баранине, телятине, курам, цыплятам, дичи.

Паровой соус

Состав: *белый соус (основной) – 900 г, сливочное масло – 100 г, белое виноградное вино – 100 г, лук – 40 г, петрушка (корень) – 30 г, сельдерей – 30 г, лимонная кислота, молотый перец.*

В белый соус (основной) на мясном бульоне добавить мелко нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, спассерованный на масле, и варить 10–20 минут. После этого влить лимонный сок или лимонную кислоту, добавить соль, молотый перец (лучше белого цвета), процедить и заправить сливочным маслом. В соус во время его варки можно положить свежие шампиньоны (50 г) либо влить отвар из них.

Сметанный соус с томатом

Состав: *сметанный соус – 750 г, репчатый лук – 300 г, сливочное масло – 30 г, томат-пюре – 100 г или кетчуп – 90 г, соль.*

Репчатый лук мелко нарубить, спассеровать на масле до полуготовности, добавить томат-пюре или кетчуп, соль и продолжать пассерование в течение 5–7 минут. После этого смесь соединить со сметанным соусом и варить при слабом кипении в течение 10–15 минут.

Сметанный соус с томатом подают к тефтелям, голубцам, фаршированной капусте и другим блюдам. В этом соусе можно приготовить бефстроганов.

Сметанный соус с луком

Состав: *сметанный соус – 800 г, репчатый лук – 300 г, сливочное масло – 30 г, кетчуп – 40 г, соль.*

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле до готовности, соединить с горячим сметанным соусом и варить 5–7 минут. Добавить соль, кетчуп и размешать. Сметанный соус с луком подают к лангету, изделиям из котлетной массы.

Сметанный соус с хреном

Состав: *сметанный соус – 800 г, сливочное масло – 20 г, 9 %-й уксус – 75 г, хрен (корень) – 200 г, перец горошком, лавровый лист – 3 шт.*

В натертый хрен, слегка спассерованный на масле так, чтобы цвет его не изменился, положить перец горошком, лавровый лист, влить уксус и прокипятить. После этого смесь соединить со сметанным горячим соусом, посолить и варить 5–7 минут. Соус подают к вареному мясу, языку.

Молочный соус с луком

Состав: *молоко – 800 г, мясной бульон – 150 г, мука – 40 г, сливочное масло – 40 г, репчатый лук – 250 г, острый красный перец.*

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле так, чтобы цвет его не изменился. Затем в пассерованный лук

влить небольшое количество бульона и припустить его до готовности в посуде, закрытой крышкой. Бульон с луком соединить с молочным соусом средней густоты и варить 5–7 минут, после чего добавить соль и красный острый перец. Заправленный соус размешать, процедить и прогреть с добавлением горячего молока.

Молочный соус с луком подают к жареной баранине, котлетам.

Соус майонез со сладким перцем

Состав: *соус майонез – 650 г, томат-пюре – 250 г, сладкий стручковый перец – 125 г, кетчуп – 25 г.*

Томат-пюре прокипятить и, когда он остынет, хорошо перемешать с соусом майонез (см. выше). Затем добавить кетчуп, сладкий стручковый перец, который предварительно нужно промыть в холодной воде, обсушить на сите, удалить семена и очень мелко нарезать, добавить соль, еще раз осторожно перемешать.

Соус майонез со сладким перцем подают к холодным мясным и рыбным блюдам.

Ореховый соус «Сациви»

Состав: *мясной бульон – 450 г, топленое масло или куриный жир – 100 г, грецкие орехи (ядро) – 200 г, репчатый лук – 300 г, мука – 30 г, яичные желтки – 5 шт., чеснок – 30 г, винный уксус – 100 г, гвоздика, корица, красный перец.*

Мелко нарубленный лук слегка спассеровать с маслом или жиром, снятым с куриного бульона, затем всыпать муку и продолжать пассерование в течение нескольких минут, помешивая деревянной лопаткой. В эту массу влить горячий процеженный бульон и варить при кипении 10–15 минут. Растолочь ядро грецкого ореха с чесноком, добавить толченую гвоздику, корицу, красный перец, яичные желтки, уксус. Растерев массу лопаткой, нагреть ее и, помешивая, добавить в нее заранее подготовленную смесь, стараясь не доводить до кипения. Готовый соус охладить. Ореховый соус «Сациви» подают к курице, индейке.

Соус хрен

Состав: *корень хрена – 200 г, 3 %-й уксус – 160 г, вода – 20 г, соль, сахар.*

Корни хрена зачистить, промыть и замочить в холодной воде, промыть и измельчить на мелкой терке или в мясорубке. Приготовленный хрен поместить в неокисляющуюся посуду и залить кипятком 1:1, закрыть крышкой и дать остыть. После остывания в соус добавить уксус, сахар, соль. Соус хрен можно готовить впрок.

Соус хрен со свеклой

Состав: *хрен (корень) – 300 г, свекла – 200 г, 9 %-й уксус – 250 г, вода – 450 г, сахарный песок – 20 г, соль – 20 г.*

Приготовить соус, как это указано выше, и добавить в него вареную, измельченную на мелкой терке свеклу. Соус хрен со свеклой подают к мясным и рыбным студням, холодным овощам, солонине, жареной свинине.

Соус хрен со сметаной

Состав: *хрен (корень) – 300 г, сметана – 700 г, сахарный песок – 15 г, соль – 15 г.*

Подготовленный измельченный хрен смешать со сметаной, добавить соль и сахарный песок и перемешать. Соус хрен со сметаной подают к холодному отварному поросенку и к мясному студню.

Соус с белым вином «Мушкетер»

Состав: *репчатый лук – 25 г, белое вино – 50 г, зелень петрушки – 10 г, майонез – 500 г.*

Репчатый лук мелко пошинковать и припустить в вине до мягкости, добавить готовый соус майонез и мелко нарубленную зелень петрушки, все это взбить венчиком. Подать холодным к вареным рыбе и мясу.

Яблочно-сметанный соус

Состав: *яблоки – 250 г, сметана – 100 г, мука – 10 г, сливочное масло – 25 г, мед – 1 ч. ложка, вода – 1 ст. ложка, соль,*

петрушка.

Очищенные от кожуры яблоки натереть и варить в воде или бульоне в течение 10 минут. Сметану растереть с мукой, медом и водой, добавить по вкусу соль, сливочное масло, посыпать петрушкой, перемешать с яблоками и довести до кипения. Подавать соус к куриному мясу, говядине.

Австралийский соус

Состав: *томатный сок – 1,5 стакана, столовый уксус – 1,5 стакана, мед – 0,5 стакана, чеснок – 2 мелко нарезанные дольки, острый красный перец, соль и молотый черный перец – по 1/4 чайной ложки.*

Все перемешать, положить в кастрюлю и варить под крышкой в течение 10 минут. Подавать соус к мясному жаркому.

Соусы к рыбе

Соус со свежими грибами

Состав: *красный соус (основной) – 800 г, белые грибы или шампиньоны – 200 г, репчатый лук – 150 г, фюме – 50 г, сливочное масло – 70 г, чеснок – 2 г, лимонная кислота, соль.*

Репчатый лук и грибы нарубить и отдельно спассеровать на сливочном масле, затем соединить с красным соусом (основным), добавить фюме (концентрированный бульон) и варить при слабом кипении 15–20 минут. Заправить соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать. Соус со свежими грибами подают к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус «Белое вино»

Состав: *белый соус (основной) – 900 г, сливочное масло – 100 г, репчатый лук – 40 г, петрушка – 30 г, яичные желтки – 4 шт., белое виноградное вино – 100 г, лимонная кислота, молотый перец, соль.*

Корень петрушки и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать, положить в белый рыбный соус (основной) и варить при слабом кипении 30–35 минут. Перед окончанием варки в соус добавить вскипяченное белое виноградное вино (лучше рислинг); затем, прекратив нагревание, охладить соус до 70 °С, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с кусочками сливочного масла на паровой бане. При этом соус надо непрерывно помешивать, чтобы желтки не свернулись. Одновременно в соус положить соль, молотый перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после этого соус процедить. Соус «Белое вино» подают к припущенной и отварной рыбе.

Белый соус с яйцом

Состав: *белый соус (основной) – 700 г, яйца – 8 шт., лимонная кислота, зелень петрушки – 20 г, молотый перец, соль.*

В белый рыбный соус (основной) добавить рубленые или мелко нашинкованные сваренные вкрутую яйца, лимонную кислоту или лимонный сок, измельченную зелень петрушки, соль

и молотый перец. Все это тщательно и осторожно размешать. Белый соус с яйцом подают к отварной горячей рыбе.

Молочный соус с мадерой

Состав: *сливки или молоко – 700 г, яичные желтки – 7 шт., сливочное масло – 100 г, фюме – 150 г, мадера – 100 г, красный перец, соль.*

Сырые яичные желтки смешать с холодным молоком или сливками и проварить на плите или водяной бане, непрерывно помешивая венчиком и не доводя смесь до кипения. Когда масса загустеет, снять ее с огня, добавить фюме (концентрированный бульон), прокипяченную мадеру, заправить солью и красным перцем. Затем соус процедить через салфетку, прогреть, помешивая, и заправить сливочным маслом. Молочный соус с мадерой подают к дичи, домашней птице, раковым шейкам, крабам, к припущенной рыбе.

Соус «Рассол»

Состав: *белый соус (основной) – 850 г, огуречный рассол – 100 г, белое виноградное вино – 50 г, сливочное масло – 100 г, молотый перец.*

В белый рыбный соус (основной) в конце варки добавить белое виноградное вино, прокипяченный, процеженный огуречный рассол и варить в течение 8-10 минут. Готовый соус заправить солью, молотым перцем, сливочным маслом и процедить. Соус «Рассол» подают к припущенной или отварной рыбе.

Томатный соус «Пикант»

Состав: *томатный соус (основной) – 500 г, сливочное масло – 70 г, морковь – 60 г, петрушка – 40 г, белые грибы – 75 г, соленые огурцы – 50 г, оливки – 60 г, каперсы – 30 г, хрящи – 75 г, мадера – 100 г, рыбный бульон.*

Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и отварить. Вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы нарезать ломтиками. Оливки перебрать и вырезать косточки. Каперсы вынуть из рассола, удалить

плодоножки. Все перемешать и влить в полученную массу томатный соус (основной) на рыбном бульоне. В соус можно добавить мадеру. Томатный соус «Пикант» подают к вареной и припущенной рыбе.

Зеленый соус

Состав: *майонез – 500 г, зелень – 50 г, горчица – 25 г.*

В соус майонез добавить для цвета зеленый шпинат, листики эстрагона, кольбера и зелени петрушки, растертых в ступе, и процедить полученную смесь через салфетку. Заправить столовой горчицей и тщательно размешать.

Подать к различным рыбным блюдам.

Зеленый соус из простокваши

Состав: *простокваша или кефир – 1 стакан, рубленые листья шпината – 1 ст. ложка, рубленый зеленый и репчатый лук – 0,5 ст. ложки, рубленая зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 ст. ложка, соль, сахар.*

Промытые молодые листья мелко изрубить острым ножом, смешать с простоквашей или кефиром, заправить.

Соус из простокваши или кефира

Состав: *простокваша или кефир – 1 стакан, сахар – 1 ч. ложка, соль – 0,5 ч. ложки, горчица, перец, сливки или молоко.*

Простоквашу или кефир заправить, хорошо взбить. Если простокваша слишком кислая, добавить немного сливок или молока, увеличить количество сахара.

Соус из простокваши с луком

Состав: *простокваша или кефир – 1 стакан, 1 небольшая луковица или зеленый лук – 25 г, сахар – 1–1,5 ч. ложки, соль, горчица, перец.*

К простокваше или кефиру добавить тертый лук или рубленый зеленый лук, заправить, хорошо перемешать.

Соус из простокваши со взбитыми сливками

Состав: *простокваша или кефир – 0,5 стакана, взбитые сливки – 0,5 стакана, сахар – 1 ч. ложка, соль, горчица, перец, томатное пюре – 1–2 ч. ложки.*

35 %-е сливки взбить с сахаром, смешать с простоквашей или кефиром, заправить. При желании добавить томатного пюре, чтобы придать соусу более кислый вкус.

Соус из простокваши с растительным маслом

Состав: *простокваша или кефир – 0,5 стакана, растительное масло – 0,5 стакана, сахар – 1 ч. ложка, соль – 0,5 ч. ложки, горчица, перец.*

Простоквашу или кефир хорошо смешать с приправами и растительным маслом, взбить. Можно использовать также пах ту.

Острый соус из простокваши

Состав: *простокваша или кефир – 1 стакан, соус – 2–3 ч. ложки, соус – 1 ч. ложка, горчица, перец, мускатный орех, соль.*

К простокваше или кефиру добавить все приправы, перемешать и взбить.

Голландский соус с уксусом и перцем (острый)

Состав: *сливочное масло – 600 г, яичные желтки – 12 шт., белый соус (основной) – 200 г, 9 %-й уксус – 50 г, перец горошком – 1 шт.*

Сырые яичные желтки и белый соус (основной) влить в сотейник и, поставив на слабо нагретый участок плиты или поместив на водяную баню, помешивать смесь лопаткой. После того как смесь прогреется и слегка загустеет, влить в нее, не прекращая взбивания, тонкой струей растопленное сливочное масло и уксус (последний предварительно вскипятить с черным крупно дробленым перцем) и дать настояться 1 час. Когда все масло и уксус будут соединены с желтками и масса загустеет, развести ее мясным или рыбным бульоном, овощным отваром, или сливками, или горячей водой. Затем соус посолить и процедить. Голландский соус с уксусом и перцем подают к жареной рыбе, мясу (филе, лангету) и почкам.

Голландский соус с горчицей «Мутерт»

Состав: *голландский соус – 1 л, горчица – 50 г.*

В голландский соус добавить готовую прогретую столовую горчицу и хорошо размешать.

Горчичный соус подают (отдельно) к жареной рыбе осетровых пород.

Голландский соус со сливками «Муслим»

Состав: *белый голландский соус – 900 г, сливки 25–30 %-й жирности – 150 г.*

В голландский соус перед самой подачей добавить густые взбитые сливки и размешать веселкой до получения однородной массы.

Голландский соус со сливками подают к цветной капусте, спарже, артишокам, а также к припущенной или отварной рыбе.

Голландский соус с томатом

Состав: *белый голландский соус – 900 г, томат-пюре – 150 г, молотый перец, соль.*

Кетчуп прогреть, соединить с голландским соусом и, тщательно размешивая, заправить солью и молотым перцем.

Голландский соус с томатом подают к вареным, припущенным и жареным рыбным блюдам.

Соус из растительного масла

Состав: *растительное масло – 2–3 ст. ложки, лимонный, яблочный или смородиновый сок – 2 ст. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки, перец, горчица.*

Холодные продукты перемешать, хорошо взбить веничком или вилкой.

Соус из растительного масла с зеленью

Состав: *соус из растительного масла, рубленая зелень петрушки – 1–1,5 ч. ложки, рубленый укроп – 1 ч. ложка, рубленый зеленый или репчатый лук – 0,5 ч. ложки.*

Зелень мелко изрубить и добавить в соус из растительного масла, заправить.

Соус из растительного масла с томатной пастой

Состав: *соус из растительного масла, томатная паста – 1 ч. ложка или томатный сок – 1–1,5 ст. ложки, тертый лук – 0,5 ч. ложки.*

К соусу из растительного масла добавить томатную пасту или томатный сок, затем уксус или кислый сок, заправить луком.

Соус из растительного масла с горчицей

Состав: *соус из растительного масла, столовая горчица – 0,5 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки.*

К соусу из растительного масла добавить горчицу и сахар, заправить.

Соус хрен с уксусом

Состав: *хрен (корень) – 300 г, 9 %-й уксус – 250 г, вода – 450 г, сахарный песок – 20 г, соль – 20 г.*

Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, выложить в посуду, залить горячей водой и закрыть крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахарный песок и все тщательно размешать. Соус хрен с уксусом подают к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Польский соус

Состав: *сливочное масло – 700 г, яйца – 8 шт., зелень петрушки – 20 г, лимонная кислота, соль.*

В растопленное сливочное масло добавить мелко нарезанные или рубленые вареные яйца, соль (если масло несоленое), лимонную кислоту или лимонный сок, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать. Польский соус подают к блюдам из отварной рыбы.

Соус майонез с корнишонами «Тартар»

Состав: *соус майонез – 750 г, кетчуп – 40 г, корнишоны – 250 г.*

Корнишоны мелко нарубить, заложить в заранее приготовленный соус майонез (см. выше), добавить кетчуп и хорошо перемешать до получения однородной массы. Корнишоны можно полностью или частично заменить соответствующим количеством пикулей и каперсов. Этот соус готовят также с майонезом на белом соусе (основном) или со сметаной.

Соус майонез с корнишонами подают к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Соус майонез со сметаной

Состав: *растительное масло – 560 г, сметана – 350 г, яичные желтки – 4 шт., столовая горчица – 25 г, сахарный песок – 15 г, молотый перец, соль – 10 г, лимонная кислота.*

В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании влить растительное масло вначале по одной, а затем по 2–3 ст. ложки. Масло должно иметь температуру 12–16 °С. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, то есть разбивается на мелкие шарики, которые равномерно распределяются в яичном желтке.

Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который хорошо держится на лопатке. Затем в него добавить густую сметану, сахарный песок, соль, перец и хорошо перемешать. Если соус недостаточно кислый, то следует добавить немного разведенной лимонной кислоты.

Соус майонез со сметаной подают к холодным блюдам из рыбы, используют для заправки салатов.

Майонез с томатным соком, сметаной и желе

Состав: *майонез – 4 ст. ложки, желатин – 2 ч. ложки, томатный сок – 10 ст. ложек, сметана – 1 ст. ложка, 3 %-ный уксус – 2 ст. ложки.*

Желатин залить томатным соком и дать ему набухнуть 40 минут. Смесь поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, растворить до жидкой консистенции. Снять и охладить до температуры 30 °С, добавить майонез, сметану, уксус, хорошо вымешать и охладить.

Соус применяется для приготовления заливных рыбных блюд.

Маринад из овощей с томатом

Состав: *морковь – 350 г, петрушка или сельдерей – 50 г, репчатый лук или лук-порей – 250 г, томат-пюре – 300 г, бульон – 300 г, растительное масло – 100 г, 3 %-й уксус – 300 г, сахарный песок – 35 г, перец горошком – 1 шт., лавровый лист – 1 шт., гвоздика – 1 шт., корица, соль.*

Коренья нарезать соломкой, тонкими кружочками или накарбовать, а лук – кольцами или полукольцами. Все это спассеровать на растительном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10–15 минут. Затем влить уксус, рыбный бульон, добавить соль, сахарный песок, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятить 15–20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить. Маринад из овощей с томатом используют для холодной, жареной и вареной рыбы.

Заправка горчичная для сельди

Состав: *растительное масло – 400 г, столовая горчица – 100 г, 3 %-й уксус – 450 г, сахарный песок – 50 г, молотый перец, соль.*

Заправку для сельди приготовить так же, как заправку горчичную для салатов, но без добавления яичных желтков.

Соусы к овощам и салатам

Грибной соус (основной)

Состав: *сушеные грибы – 50 г, мука – 40 г, сливочный маргарин – 100 г, лук – 300 г, вода – 1,2 л, соль.*

Горячую красную пассеровку (поджаренную до кремового цвета муку) развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7-10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук. Грибной соус подают к блюдам из картофеля.

Грибной соус с томатом

Состав: *грибной соус (основной) – 850 г, томат-пюре – 140 г или кетчуп, масло или сливочный маргарин – 30 г, перец горошком, лавровый лист.*

Готовый грибной соус (основной) соединить с пассерованным томат-пюре или кетчупом, добавить перец горошком, лавровый лист и варить 10–15 минут. Грибной соус с томатом подают к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам и картофельному рулету.

Грибной соус кисло-сладкий

Состав: *грибной соус (основной) – 800 г, чернослив – 60 г, изюм – 20 г, сахарный песок – 15 г, томат-пюре – 110 г или кетчуп – 90 г, 3 %-й уксус – 10 г.*

В грибной соус (основной) добавить перебранный, хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахарный песок, пассерованное томат-пюре или кетчуп, уксус и кипятить 10–15 минут. В этот соус уксус можно не добавлять. Грибной соус кисло-сладкий подают к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.

Томатный соус с грибами и овощами

Состав: *томатный соус (основной) – 700 г, фюме – 50 г, сливочный маргарин – 60 г, сливочное масло – 30 г, свежие белые*

грибы – 150 г, репчатый лук – 250 г, сладкий стручковый перец – 75 г, морковь – 10 г, петрушка – 20 г, эстрагон – 5 г, шпинат – 10 г, чеснок – 3 г.

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой, грибы нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные овощи спассеровать, а грибы обжарить на подсолнечном масле отдельно. После этого грибы и овощи соединить, залить томатным соусом (основным) на мясном бульоне, добавить фюме (концентрированный бульон) и варить при слабом кипении 15–20 минут. За 2–3 минуты до окончания варки в соус положить мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки – соль, мелко рубленный чеснок и заправить его сливочным маслом.

Томатный соус с грибами и овощами подают к вареным овощам и мясным блюдам.

Молочный соус

***Состав для густого соуса**: молоко – 900 г, мука – 120 г, сливочное масло – 120 г;* ***для соуса средней густоты**: молоко – 1 л, мука – 90 г, сливочное масло – 90 г;* ***для жидкого соуса**: молоко – 1 л, мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, сахарный песок – 10 г.*

Белую горячую пассеровку, непрерывно помешивая веселкой, развести горячим молоком, добавить соль и кипятить 5–7 минут. В соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки (3–4 штуки на 1 кг соуса). Предназначенные для запекания продукты, например, вареную цветную капусту, заливают соусом, температура которого 35–40 °С. При более низкой температуре соус становится настолько густым, что не представляется возможным залить им запекаемый продукт. Молочный соус густой подходит для фаршированных котлет из филе кур или дичи, крокетов. Соус средней густоты используют для запекания овощей, мяса, рыбы. Жидкий соус подают к горячим овощным и крупяным блюдам.

Острый сметанный соус

***Состав:** сметана – 0,8 стакана, кислый сок или столовый уксус – 2–3 ложки, горчица – 2–3 ч. ложки, соль – 1 ч. ложка, черный или красный перец, кетчуп.*

Продукты хорошо перемешать и взбить, затем остро заправить. Подавать к салатам с мягким вкусом.

Сметанный соус с желтком

Состав: *сметана – 0,8 стакана, желток сваренного вкрутую яйца – 1 шт., сырой желток – 1 шт., соль – 0,25 ч. ложки, сахар – 1–1,5 ч. ложки, горчица – 0,5 ч. ложки, перец, кислый сок или уксус.*

Желток сваренного вкрутую яйца протереть через сито и растереть с сырым желтком и приправами до получения одно родной массы. Постепенно добавлять сметану. Хорошо перемешать и заправить, добавить по вкусу кислый сок и приправы.

Соус из обезжиренного творога

Состав: *творог – 100 г, растительное масло – 0,5 стакана, сливки или сметана – 1 стакан, соль, сахар, горчица, перец.*

Нежирный творог хорошо рас тереть, затем добавить растительное масло или сметану, приправы и взбить до получения однородной массы. Вместо сметаны или сливок можно взять 50 г масла и 0,5 стакана молока. В этом случае растереть масло со специями до пены, добавить творог и потом молоко. Хорошо взбить.

Творожный соус с томатной пастой

Состав: *творожный соус, томат-паста – 1 ст. ложка или томатный сок – 4 ст. ложки.*

К вышеописанному творожному соусу добавить томатную пасту или томатный сок.

Зеленый творожный соус

Состав: *творожный соус, рубленая зелень петрушки – 0,5 ст. ложки, рубленый укроп – 0,5 ст. ложки, рубленый зеленый или репчатый лук – 0,5 ст. ложки, рубленый кресс-салат – 0,5 ст. ложки, рубленая зелень сельдерея – 0,5 ст. ложки.*

Зелень хорошо изрубить острым ножом или пропустить через мясорубку. Тщательно растирая, смешать с готовым творожным соусом.

Острый творожный соус

Состав: *творожный соус, перец – 0,25 ч. ложки, хрен – 0,5 ст. ложки, горчица – 0,5 ч. ложки, луковый сок – 1 ч. ложка.*

К творожному соусу добавить все перечисленные приправы.

Соус из жирного творога

Состав: *творог – 100 г, молоко – 1 стакан, соль, сахар, тмин или горчица.*

Творог растереть деревянной ложкой, зернистый творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, заправить, добавить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы. В сухой творог добавить больше молока, в жирный – меньше.

Голландский соус

Состав: *сливочное масло – 800 г, вода – 100 г, яичные желтки – 12 шт., лимон – 2 шт. или лимонная кислота, соль.*

I способ. В глубокий сотейник влить сырые яичные желтки и холодную воду, добавить нарезанное кусочками сливочное масло и варить все это при непрерывном помешивании лопаткой или венчиком. Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить и заправить соус солью и лимонным соком или лимонной кислотой.

II способ. Яичные желтки проварить с водой, как описано выше, но без масла. Когда образуется сметанообразная масса, нагрев прекратить и, непрерывно помешивая, влить в нее тонкой струей растопленное сливочное масло без сыворотки. Заправить соус солью, лимонным соком.

Голландский соус подают к цветной капусте, спарже, земляной груше, артишокам, к отварным рыбным блюдам.

Сухарный соус

Состав: *сливочное масло – 900 г, пшеничные сухари – 200 г, лимон – 2 шт. или лимонная кислота, соль.*

Сливочное масло растопить, процедить, добавить поджаренные пшеничные молотые сухари, не ниже 1 сорта, лимонную кислоту или лимонный сок, соль и размешать. Сухарный соус подают к вареным овощам, цветной, брюссельской, белокочанной капусте, спарже, артишокам.

Соус для овощных салатов

Состав: *сметана – 800 г, 3 %-й уксус – 150 г, сахарный песок – 80 г, молотый перец, соль.*

Уксус влить в посуду, добавить сахарный песок, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей. Соус для овощных салатов подают к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами.

Соус «Винегрет»

Состав: *яйца – 5 шт., растительное масло – 500 г, 3 %-й уксус – 100 г, кетчуп – 50 г, корнишоны – 100 г, каперсы – 80 г, зеленый лук – 100 г, зелень петрушки – 50 г, эстрагон – 50 г, молотый перец, сахарный песок – 30 г, соль.*

Желтки яиц, сваренных вкрутую, протереть через сито и растереть в керамической или луженой посуде деревянной ложкой, постепенно добавляя растительное масло. После этого в массу положить мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагон. Затем добавить уксус, соль, сахарный песок, кетчуп, перец и все хорошо перемешать.

Сливочный соус майонез

Состав: *сливки – 120 мл, яичный желток – 1 шт., мука – 20 г, сливочное масло – 20 г, растительное масло – 1 ст. ложка, лимонный сок, сахарная пудра, молотый перец, соль.*

В кастрюлю выложить муку, постепенно (чтобы не образовались комки), добавить сливки, посолить, посыпать перцем, добавить желток, масло и поставить на водяную баню. Перемешивать до тех пор, пока майонез не начнет загустевать. Проварить около 2 минут. В охлажденный майонез добавить лимонный сок, растительное масло, посолить по вкусу, добавить сахар и перец.

Ореховый соус майонез

Состав: *орехи – 5–6 шт., растительное масло – 5–6 ст. ложек, лимон – 0,5 шт.*

Истолочь орехи с небольшим количеством растительного

масла, чтобы получилась однородная кашица. Сбивать кашицу, добавив еще масла (2–3 столовые ложки на 1 столовую ложку кашицы). Прибавить сок лимона.

Красный соус майонез

Состав: *майонез – 1 банка, томат-паста или томатное пюре – 2 ст. ложки, красный перец – 0,5 ч. ложки или красный перец – 1 стручок, сахар.*

К готовому майонезу добавить томатную пасту или томатное пюре, молотый красный перец или мелко нарезанные полоски стручкового перца. Заправить если нужно, добавить сахар.

Заправка для салатов

Состав: *растительное масло – 500 г, 3 %-й уксус – 500 г, сахарный песок – 40 г, молотый перец – 2 г, соль – 20 г.*

Растительное масло и уксус перемешать с добавлением соли, сахара и молотого перца.

Соус с каперсами

Состав: *соус майонез – 450 г, каперсы – 15 г, соленые огурцы – 15 г, репчатый лук – 10 г, томатный соус – 50 г, зелень, раковое масло – 50 г.*

В готовый соус майонез добавить каперсы, мелко нашинкованные огурчики, репчатый лук, зелень петрушки, томатный соус и раковое масло. *Приготовление ракового масла.* Скорлупу от 25 вареных раков потолочь в ступке, положить в кастрюлю с 200 г сливочного масла и поджарить на легком огне, пока масло не примет цвет раков. Тогда его процедить через холст в холодную воду. Когда остынет, масло выбрать, распустить на самом легком огне, потом поставить в снег вместе с той посудой, в которой находилось это масло, и мешать, пока оно не застынет. Хранить на льду.

Полученную смесь тщательно смешать и подавать к ракам, креветкам, крабам.

Салатный соус

Состав: *мед – 60 г, молоко – 1 стакан, сок лимона – 50 мл, соль, сухая горчица и молотый красный перец – по 1/4 ч. ложки.*

Все смешать до получения однородной массы и поставить в холодильник. После загустения соус можно подавать на стол или заправлять им салат из свежих овощей.

Летняя подливка

Состав: *лимонный, клюквенный или смородиновый сок – 3 ч. ложки, растительное масло – 3 ст. ложки, рубленая зелень петрушки – 1 ст. ложка, зеленый лук – 1 ст. ложка.*

Сок и растительное масло в равных количествах, рубленую зелень поместить в бутылку и встряхивать.

Горчичная заправка

Состав: *растительное масло – 150 г, 3 %-й уксус – 320 г, желток – 1,5 шт., готовая горчица – 25 г, сахарный песок – 25 г, соль, перец.*

Желтки вареных яиц растереть с горчицей, солью и сахаром, поливая растительным маслом, пока оно полностью не соединится с желтками и горчицей, за тем влить уксус и добавить молотый перец.

Заправка горчичная для салатов

Состав: *растительное масло – 300 г, яичные желтки – 3 шт., столовая горчица – 50 г, 3 %-й уксус – 650 г, сахарный песок – 50 г, молотый перец, соль, майонез.*

Столовую горчицу, сырые яичные желтки поместить в посуду, добавить соль, перец, сахарный песок и растереть лопаткой. Потом при непрерывном помешивании тонкой струйкой влить масло и взбить, как соус майонез, затем развести уксусом и процедить.

Заправка из зелени

Состав: *растительное масло – 3 ст. ложки, мелко нарезанная зелень петрушки, укропа, сердечника, эстрагона и зеленого лука – 2 ст. ложки, лимонный сок или уксус, вода – 2 ст. ложки, соль и*

сахар.

Растереть в глиняной миске изрубленную зелень, добавить растительное масло, воду, перемешать, заправить по вкусу лимонным соком или уксусом, солью и сахаром.

Чесночная заправка

Состав: *чеснок – 50 г, сметана или квас – 100 г, уксус.*

Очистить чеснок от шелухи, мелко его пошинковать и развести квасом, сметаной или уксусом.

Заправка из томатной пасты

Состав: *томатная паста – 2 ст. ложки, растительное масло – 2 ст. ложки, готовая горчица – 1 ст. ложка, вода – 2 ст. ложки, соль, молотый красный перец, сахар.*

Тщательно перемешать томатную пасту с растительным маслом и готовой горчицей, добавляя кипяченую воду, заправить по вкусу солью, сахаром, молотым черным перцем.

Уксусная заправка

Состав: *масло – 250 г, 3 %-й уксус – 250 г, сахарный песок – 20 г, перец, соль.*

В уксус добавить соль, сахар, перец, растительное масло и все перемешать.

Сладкие соусы

Соус из пюре груш, яблок, слив, крыжовника

Состав: *пюре – 200 г, кипяченая вода – 50 г, сахар или мед.*

В домашних условиях пюре готовить нужно следующим способом: сливы, нарезанные яблоки, груши или другие фрукты потушить в небольшом количестве воды до образования однородной массы, протереть через сито, добавить воду и сахар по вкусу, вскипятить, охладить. Вместо сахара в соус можно положить мед, но уже после кипячения.

Фруктово-ягодный соус

Состав: *лимон – 1 шт., черносмородиновый джем – 350 г, консервированный яблочный соус – 350 г, эстрагонный уксус – 25 г, французская горчица или кетчуп – 30 г, перец, лавровый лист – 1 шт., гвоздика – 2 шт., имбирь в порошке, тмин, репчатый лук – 150 г, мадера – 100 г, картофельный крахмал – 10 г.*

Репчатый лук нарезать, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, тмин. Покрыть крышкой и варить. Добавить горчицу, протертый черносмородиновый джем, консервированный яблочный соус, лимонный сок, имбирь в порошке и дать вскипеть. Когда соус закипит, в него влить картофельный крахмал, разведенный мадерой, и довести до кипения, после чего процедить через сито. Этот соус подается к домашней птице, дичи, ветчине. Соус хранится в холодном месте около 8 дней.

Брусничный сладкий соус

Состав: *брусника – 500 г, вода – 1 л, сахарный песок – 250 г, картофельный крахмал – 10 г, корица, вино (рислинг) – 100 г.*

Промытую бруснику залить холодной водой и варить до мягкости, после чего воду слить, а бруснику протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, добавить сахарный песок, корицу, вино и кипятить 5–7 минут. Затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и нагреть до кипения. Брусничный соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам,

дичи, блюдам из мяса диких животных.

Яблочный соус

Состав ***для I способа****: яблоки – 600 г, вода – 500 г, сахарный песок – 250 г, корица;* ***для II способа****: яблоки – 600 г, вода – 800 г, сахарный песок – 150 г, картофельный крахмал – 30 г.*

I способ. Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее одной трети первоначального объема. Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахарный песок, корицу в порошке и варить в течение 10–12 минут, помешивая лопаткой. Перед подачей взбить соус венчиком. Яблочный соус подается в горячем виде к жареному гусю, утке, мясу.

II способ. Подготовленные яблоки (см. выше) положить в посуду, влить воду (одна треть нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре добавить сахарный песок, влить оставшуюся (две трети нормы) воду и кипятить. Через 5–7 минут добавить при быстром промешивании лопаткой картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденной водой, и довести до кипения, подать соус холодным или горячим. Этот соус можно приготовить из сушеных яблок. Яблочный соус подается к кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, пудингам, блинчикам.

Абрикосовый соус

Состав: *курага – 200 г, вода – 800 г, сахарный песок – 300 г.*

Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, поместить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2–3 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю или глубокий сотейник, добавить сахарный песок и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел. Подают соус горячим или холодным к пудингам, кремам и кашам.

Соус из свежих ягод

Состав: *свежие ягоды – 350 г, вода – 900 г, сахарный песок – 150 г, картофельный крахмал – 30 г.*

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре всыпать сахарный песок, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром. Подать соус холодным или горячим. Соус из свежих ягод подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Ванильный соус

Состав: *молоко – 1 стакан, мука – 2 ч. ложки, сахар – 2 ст. ложки, сливочное масло – 1 ст. ложка, ванильный сахар – 1 ч. ложка.*

Вскипятить 0,75 стакана молока, добавить при помешивании сахарный песок и пшеничную муку, размешанную в 0,25 стакана молока, вскипятить, снять с огня, внести сливочное масло, ванильный сахар и размешать.

Шоколадный соус

Состав: *молоко – 650 г, шоколад – 80 г, сахарный песок – 150 г, яичные желтки – 70 г, мука – 40 г, ванильный сахар – 2,5 г.*

Шоколад натереть на крупной терке и смешать с яичными желтками, растертыми с сахаром. Пшеничную муку, помешивая, слегка поджарить, охладить и соединить с желтками. Смесь, помешивая, развести горячим молоком, вливая его тонкой струей, добавить ванильный сахар и нагреть до загустения, не допуская кипения. Шоколадный соус подается к пудингам, кремам и запеканкам.

Молочный соус сладкий

Состав: *молоко – 1 л, мука – 40 г, сливочное масло – 40 г, сахарный песок – 120 г, ванилин.*

Готовят этот соус так же, как молочный соус жидкий, но добавляют в него больше сахара и ванилин, предварительно растворенный в небольшом количестве горячей воды.

Соус для фруктовых салатов

Состав: *сметана – 800 г, малина или клубника – 100 г, апельсины – 2 шт., лимон – 1 шт., ликер – 40 г, сахарный песок – 80 г, корица.*

Ягоды после удаления плодоножки промыть в холодной воде и выложить на решето или грохот для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина снять цедру. Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить. Полученные соки (ягодный, лимонный, апельсиновый) и цедру соединить со сметаной, добавить сахарный песок, толченую корицу, ликер и хорошо перемешать. Этим соусом можно заправлять только охлажденные продукты. Соус для фруктовых салатов подают к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза.

Яичный соус сладкий «Сабейон»

Состав: *яйца – 5 шт., яичные желтки – 5 шт., сахарный песок – 300 г, белое виноградное вино – 500 г, лимон – 1 шт.*

Яйца и яичные желтки тщательно смешать с сахарным песком, столовым белым вином, тонко срезанной с лимона цедрой и проварить на слабом огне, непрерывно взбивая металлическим венчиком. Когда соус увеличится в объеме в 2–3 раза (превратится в пышную пену) и температура его достигнет 70–75 ˚С, из него удалить цедру. Яичный сладкий соус следует использовать в течение 10–15 минут, иначе пена опадет и соус станет жидким.

Яичный соус подают к пудингам, шарлоткам, спарже, артишокам, земляной груше.

Маринады

Маринады для мяса и птицы

Курица в соево-медовом маринаде

Состав: *куриные ножки, бедра – 9 шт., соевый соус – 1 ст. ложка, мед – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, растительное масло – 1 ст. ложка, чеснок – 3 зубчика, специи, приправы (базилик, петрушка, паприка, черный перец, майоран, укроп), соль – по вкусу.*

В небольшой глубокой миске приготовить маринад: перемешать соевый соус, мед, горчицу и растительное масло. Куриные ножки и бедра посолить, приправить специями, выжать чеснок, перемешать и добавляем заготовленный маринад, перемешать. Накрыть крышкой и поставить мариноваться не менее чем на 3 часа в холодильник. Затем приступить к приготовлению. Взять форму, смазать растительным маслом и выложить маринованную тушку. В разогретой духовке (175 ˚С) блюдо находится около часа.

Куриные ножки в вишневом маринаде

Состав: *голень куриная – 8 шт., сахар – 1 ч. ложка, масло растительное – 150 мл., кориандр молотый – 0,5 ч. ложки, вишневый джем – 2 ст. ложки, соевый соус – 4 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, соль, перец, соус томатный: протертые томаты – 400 г, лук репчатый – 3 шт., томатная паста – 1 ст. ложка, соль, перец.*

Мясо на 3 часа замариновать в смеси из 125 мл масла, кориандра, джема, соевого соуса, горчицы, соли, перца.

Лук очистить, потушить в оставшемся масле. Добавить измельченные томаты, томатную пасту, 1 ч. ложку сахара и дать 5 минут покипеть. Посолить, поперчить. Можно добавить специи из 7 перцев. Духовку нагреть до 200 ˚С. Противень смазать жиром. Куриные ножки посолить, запекать в духовке 30 минут. Смазать мясо маринадом, довести до готовности под грилем. Подать с соусом.

Курица в горчично-цитрусовом маринаде с грибами

Состав: *филе с двух куриных окорочков, горчица – 2 ч. ложки,*

мандарины – 2 шт., апельсин – 1 шт., соль, приправа для курицы – 0.5 ч. ложки, шампиньоны – 10 шт., сметана – 2 ст. ложки.

Для приготовления горчично-цитрусового маринада нужно смешать горчицу, дольки мандарина или апельсина, приправу для курицы и соль. Курица по оригинальному рецепту готовить так: филе разрезать небольшими кусочками и перемешать с маринадом, отжать. Все вместе обжарить на сковородке. На другой сковородке протушить грибы со сметаной.

Перед подачей содержимое сковородок соединить, на гарнир хорошо подать рис.

Куриное филе, маринованное в красном уксусе, оливковом масле, коричневом сахаре и черном кунжуте

Состав: *куриные грудки – 2 шт. по 500 г, красный рисовый уксус – 2 ст. ложки, оливковое масло – 4 ст. ложки, соевый соус – 2 ст. ложки, коричневый сахар – 1 ст. ложка, черный кунжут – 2 ст. ложки.*

Аккуратно снять филе, разобрать на большое и малое, нарезать наискосок тонкими полосками. Добавить все приправы и хорошо перетереть руками. Оставить на 30 минут, разогреть на сковороде 1 ч. ложку масла, выложить маринованное филе, разровнять и обжарить до появления румяной корочки и только после этого перевернуть. Подавать со свежими овощами, можно и с малосольным огурчиком.

Свиные ребрышки в чайном маринаде

Состав: *свиные ребрышки – 1,5 кг, сухой черный чай – 2,5 ст. ложки, соевый соус – 75 мл, чеснок – 4 зубчика, гвоздика – 3 бутона, сахар – 4 ст. ложки, сливочное масло – 50 г, луковицы – 2 шт.*

Чай всыпать в заварочный чайник, залить 500 мл кипятка, накрыть и дать хорошо настояться. Процедить чай в миску, добавить соевый соус, измельченный чеснок, гвоздику и 2 ст. ложки сахара. Дать маринаду остыть до комнатной температуры.

Ребрышки вымыть, сложить в большую кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Шумовкой снять пену, убавить огонь и варить 20 минут. Воду слить, ребрышки промыть теплой водой и положить в миску. Залить ребрышки чайным маринадом, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 4 часа. Время от времени мясо надо переворачивать, чтобы оно лучше

пропиталось.

Разогреть духовку до 200 °С. Ребрышки выложить на противень, сверху полить 4 ст. ложками маринада. Запекать 45 минут, регулярно поливая выделившимся соком.

Лук очистить и нарезать крупными кубиками. В сотейнике растопить сливочное масло. Обжарить в нем лук до прозрачности. Немного посыпать сахаром. Увеличив огонь, жарить лук до золотисто-коричневого цвета. Залить оставшимся маринадом и готовить на среднем огне еще 4 минуты.

Лук с маринадом взбить в блендере в однородную массу. Вынуть противень с ребрышками из духовки, полить полученным соусом и вернуть в духовку еще на 5 минут.

Ребрышки в лимонном маринаде

Состав: *ребрышки – 1,5 кг, лимон – 2 шт., зеленый лук – 200 г, мята – 100 г, кориандр – 1 ст. ложка, соль, растительное масло – 1 ст. ложка.*

Лимоны помыть, вытереть насухо и натереть цедру на мелкой терке. Лук, мяту промыть и обсушить на бумажных салфетках. Оборвать с веток мяты листочки, стебли выбросить. Всю зелень мелко порубить. В ступке растереть семена кориандра до мелкой крошки. Добавить в ступку мяту, лук, цедру, соль и перетереть пестиком до образования однородной кашицы. Ребрышки разрезать на части – по 1–2 косточки. Натереть пряной смесью, закрыть миску пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. Разогреть духовку до 190 °С. На противень положить лист фольги, слегка смазать его растительным маслом. Разложить ребрышки, оставляя между ними расстояние 3–4 см. Запекать в духовке примерно 40 минут. Готовность проверяется ножом: если из разреза течет прозрачный сок, значит ребрышки готовы.

Заяц под маринадом

Состав: *Заяц – тушка; для маринада: растительное масло – 0,5 стакана, соль – 1 ч. ложка, молотый черный острый перец – 1 ч. ложка, душистый черный перец – 5 толченых горошин.*

Тушку зайца с косточками нарезать небольшими кусочками и уложить в миску в один ряд. Посыпать мясо солью, молотым черным и душистым перцем и залить растительным маслом. Выдержать в холодильнике 2 часа. Затем положить на противень и поставить в разогретую духовку. Запекать 2 часа, поливая

стекающим маринадом.

Старорусский маринад для дичи

Состав: *тушка дичи – 1 шт.; для маринада: уксус – 750 мл, соль – 2 ст. ложки, сельдерей – 2 корня, петрушка – 2 корня, морковь – 2 шт., луковица – 1 средняя, горсть горошин черного перца, горсть размятых листьев лаврового листа, мускатный орех, гвоздика по вкусу, кардамон по вкусу, корица по вкусу, чеснок по вкусу.*

Коренья мелко нашинковать, залить уксусом, добавить пряности и соль, вскипятить, охладить и использовать для маринования мяса дичи (крупной или средней). Можно приготовить такой же маринад, добавив в состав маринадной смеси 3 стакана воды и увеличив норму соли до 2/3 стакана. Этот маринад можно использовать и для маринования мелкой дичи или мяса домашних животных.

Маринад из лука для говядины

Состав: *говядина – 1 кг; для маринада: лук – 250 г.*

Подготовленную для маринования и нарезанную мелкими кусочками говядину перемешать с мелко нарубленным луком, которого взять в весовом соотношении в четыре раза меньше от веса мяса. Держать в маринаде 3 часа. Затем говядину жарить на сковороде.

Маринад для легкого

Состав: *легкое – 0,5 кг, красное вино – 2 стакана.*

Подготовленное легкое залить красным вином так, чтобы он полностью покрыл кусочки легкого, оставить на 30–40 минут, прикрыв посуду крышкой.

Маринад с зеленью для сердца

Состав: *сердце – 1 шт.; для маринада: соль – 1 ч. ложка, молотый черный перец – 1 ч. ложка, подсолнечное масло – 2 ст. ложки, луковицы – 3 шт., рубленая зелень петрушки – 2 полных ложки.*

Баранье или свиное сердце нарезать кусочками, уложить в эмалированную миску. Посыпать солью и молотым черным перцем, взбрызнуть подсолнечным или оливковым маслом. Затем смешать мелко нарезанным луком и петрушкой и выдержать 2 часа в холодильнике.

Маринад из йогурта для мяса

Состав: *йогурт – 2 стакана, порошок имбиря – 3 ч. ложки, соль по вкусу.*

Порошок имбиря и мелкую соль всыпать в йогурт, очень тщательно перемешать. Залить этой смесью подготовленное для маринования мясо и выдержать в холодном месте от 2 до 4 часов.

Маринад чесночный с тимьяном

Состав: *лимон – 1 средний, луковица – 1 шт., чеснок – 3 дольки, лавровый лист – 2 шт., тимьян по вкусу, молотый черный перец по вкусу, соль по вкусу.*

Приготовить смесь из свежеприготовленного лимонного сока, нарезанного кружочками лука, измельченных долек чеснока и лаврового листа. Добавить тимьян, молотый черный перец и соль, взяв их по вкусу. Использовать маринад для маринования мяса, печени, птицы или дичи.

Маринад холодный чесночный

Состав: *красное вино – 1 л, вод – 1 л, уксус – 250 мл, соль – 50 г, морковь – 1 шт., сельдерей – 1/4 головки, чеснок – 3 головки, лавровый лист – 2 шт., черный перец – 15 горошин, душистый перец – 15 горошин.*

Очищенные и мелко нашинкованные овощи залить вином, водой и уксусом, прибавить соль, приправы для аромата (кроме чеснока) и проварить на слабом огне 10–15 минут. Снять с огня, добавить мелко нарезанный чеснок и все хорошо охладить. Использовать для маринования мяса и мясопродуктов.

Маринад чесночно-лимонный

Состав: *сок 1 среднего лимона, луковицы – 2 средних, черный*

молотый перец – 1 ч. ложка, чеснок – 3 крупных дольки, соль – 1/2 ч. ложки, вода – 0,5 стакана.

Смешать лимонный сок с холодной кипяченой водой. Добавить мелко нарубленный лук, черный молотый перец и растертые с солью дольки чеснока. Подготовленные целые тушки цыплят полить холодным маринадом и оставить на 2,5 часа.

Маринад со сметаной чесночный

Состав: *домашняя птица – 1 тушка; для маринада: соль – 1 ч. ложка, сметана 100 мл, перец молотый – 10 г, чеснок – 1 головка.*

Подготовленную тушку домашней птицы натереть со всех сторон хорошо подсоленной сметаной и по вкусу поперчить. Обсыпать тушку рубленным чесноком, втереть его в мясо и дать настояться 2 часа в холодном месте.

Маринад с лимонной цедрой

Состав: *столовый или лучше винный уксус – 2 стакана, соль – 1/2 ст. ложки, растолченные гвоздики – 7 бутонов, толченый мускатный орех, луковица – 1 крупная, измельченная на мелкой терке, петрушка, тмин, базилик – по вкусу, лавровый лист – 2 шт., цедра лимона.*

Соль и измельченный лук залить уксусом и прогреть до растворения соли. Добавить пряности и цедру лимона. Готовый маринад охладить, дать немного настояться и использовать для мяса.

Маринад со сливками

Состав: *луковица – 1 крупная, чеснок – 3–5 средних долек, соль – 1 ч. ложка, сливки – 0,5 стакана, вода – 1 стакан, молотый красный перец – 1/2 ч. ложки, молотый черный перец – 1/2 ч. ложки, кориандр по вкусу.*

Мелко изрубить луковицу и смешать ее с растертыми с солью дольками чеснока. Добавить сливки, приправить черным и красным острым перцем и кориандром. Получившийся маринад развести водой, прогреть до кипения, но не кипятить и оставить настояться 20–30 минут. Использовать для маринования цыплят или бройлеров.

Маринад с кореньями горячий

Состав: *вода – 2 л, соль – 2 ч. ложки, лавровый лист – 2 шт., гвоздика – 2–3 бутона, толченый мускатный орех – 1/2, петрушка – 2–3 корня, луковицы – 2–3 шт., морковь – 2–3 шт., чеснок – 5–6 долек, столовый или виноградный уксус – 1/2 стакана.*

Соль растворить в кипящей воде, добавить пряности, кружочки корня петрушки и проварить 3–5 минут. Затем добавить нарезанный кольцами лук, нашинкованную соломкой морковь, и чеснок. Влить уксус, прогреть до кипения, слегка охладить и залить подготовленное мясо горячим маринадом. Посуду с мясом накрыть крышкой и укутать, чтобы сохранить аромат маринада.

Маринад с кореньями и вином

Состав: *красное сухое вино – 1 стакан, свежеприготовленный лимонный сок – 0,5 стакана, лавровый лист – 2 шт., морковь – 3 шт., петрушка – 2 средних корня, черный (острый и душистый) перцы – 10–15 горошин, сахар – 2 ст. ложки, соль – 2 ч. ложки.*

Смешать вместе красное сухое вино и свежеприготовленный лимонный сок. Добавить измельченный лавровый лист, нарезанные кружочками морковь и корень петрушки, горошины черного перца, сахар и соль. Маринад слегка прогреть, помешивая до полного растворения сахара и соли. Залить мясо, чтобы кусочки были полностью в маринаде, и выдержать его от 3 до 8 часов в холодном месте.

Маринад с кардамоном

Состав: *крепкий столовый уксус – 1 стакан, вода – 2 стакана, петрушка – 1 корень, сельдерей – 1 корень, морковь – 1 шт., луковица – 1 шт., душистый черный перец – 12 зерен, лавровый лист – 6 шт., гвоздика – 6 бутонов, кардамон – 3 капсулки, чеснок – 1/2 головки.*

Коренья и лук нашинковать, смешать с пряностями (кроме чеснока), залить уксусом, водой и вскипятить. Снять маринад с огня, всыпать в него мелко нарезанный чеснок и залить горячим маринадом подготовленное мясо крупных старых животных или дичи. Для молодого мяса использовать этот же маринад в холодном виде.

Маринад с вином для цыплят

Состав: *тушки цыплят – 3 шт., для маринада: рубленая зелень петрушки – 1–2 полных ст. ложки, луковицы – 2–3 шт., соль – 1 ч. ложка, молотый красный перец – 1 ч. ложка, белое сухое вино – 1 стакан.*

Нарезанные на куски тушки цыплят посыпать измельченной зеленью петрушки, мелко нарезанным луком, посолить и поперчить молотым красным перцем. Затем облить куски цыплят вином и оставить на час в холодном месте.

Маринад с винным уксусом

Состав: *луковицы – 3–4 шт., винный уксус или красное вино – 1 стакан.*

Залить подготовленное для маринования мясо винным уксусом, разведенным водой по вкусу, или слегка разведенным с водой столовым красным вином и дать постоять в холодном месте 5 часов. Каждый ряд мяса перед маринованием обильно пересыпать нарезанным тонкими кольцами луком и хорошо уплотнить.

Болгарский маринад с морской солью

Состав: *вода – 1 л, столовый или винный уксус – 1 л, растительное масло – 50 мл, морская соль – 150 г, лавровый лист – 2 шт., черный перец по вкусу, душистый перец по вкусу.*

Растворить в воде морскую соль и вскипятить. Смешать горячий раствор с уксусом, прогреть до закипания, добавить лавровый лист и перец. Мариновать мясо.

Маринад острый лимонный

Состав: *соль – 1–2 ч. ложки, сок 1/2 среднего лимона, красный острый молотый перец – 2 ч. ложки (без верха).*

Смешать вместе соль, лимонный сок и красный острый молотый перец. Получившейся острой смесью тщательно натереть снаружи и изнутри подготовленную для жарения тушку домашней утки или гуся и дать постоять около часа.

Маринад овощной винный

***Состав**: красное сухое вино – 0,5 стакана, сок и немного цедры большого лимона, черный перец – 5 горошин, душистый перец – 5 горошин, размягченные ягоды сушеного можжевельника – 10 шт., гвоздика – 3 бутона, молотый имбирь – 1/2 ч. ложки, мелко нарезанная морковь – 1 шт., мелко нарезанный корень петрушки – 1 шт., мелко нарезанный корень сельдерея – 1 шт., луковица – 1 шт., лавровый лист – 1 шт., вода – 1 стакан.*

Овощи залить кипятком и варить 30 минут. Затем добавить пряности, вино, лимонный сок и цедру. Дать маринаду еще раз закипеть и охладить. Холодным маринадом залить мясо или дичь на 3 часа.

Маринад можжевеловый с коньяком

***Состав:** можжевельник – 3–4 ягоды, молотый черный перец – 1 ч. ложка, гвоздика – 2–3 растолченных бутона, молотая корица – 1/3 ч. ложки, тертый мускатный орех на кончике ножа, лавровый лист – 1–2 шт., тимьян по вкусу, коньяк – 100 мл.*

Мясо зайца или кролика отделить от костей, зачистить от пленок и сухожилий. Филе и мясо ножек нарезать на тонкие полоски, шириной 1 см, положить в миску, добавить все пряности, взяв их по рецептуре или по вкусу. Все тщательно перемешать, уплотнить ряды мяса руками, залить коньяком и выдержать около часа в холодильнике.

Маринад можжевеловый с луком

***Состав:** столовый уксус – 4–5 ст. ложек, лавровый лист – 6–7 шт., черный перец – 30 горошин, можжевеловые ягоды – 30 шт., нарезанные ломтиками луковицы – 2 шт.*

Из всех компонентов рецепта приготовить маринад, вскипятить и дать ему хорошо остыть. Использовать маринад для маринования мяса поросенка.

Маринад можжевеловый мятный

***Состав:** крутой кипяток – 2 стакана, кристаллы лимонной кислоты – 1/2 ч. ложки, соль – 2 полных ч. ложки, сухая мята – 1 ст. ложка, измельченные ягоды можжевельника – 1 ст. ложка,*

гвоздика – 5–6 бутонов, измельченные веточек майорана (без зелени) – 1 горсть, душистый черный перец – 6 горошин, луковица – 1 шт., чеснок – 1/2 головки.

Все пряности, кроме чеснока, положить в марлевый мешочек и залить кипятком. Лук мелко нарезать, добавить к пряностям и все вместе слегка проварить. Затем мешочек со специями вынуть. В очень горячую маринадную смесь добавить мелко нарезанный чеснок, всыпать лимонную кислоту и дать настояться под крышкой до полного охлаждения смеси. Готовый маринад использовать для заливки мяса или дичи, хорошо охладив его в холодильнике или на льду.

Маринад луковый с вином

Состав: *сухое красное или белое вино – 300 мл, морковь – 400 г, лук – 250 г, лук-порей – 50 г, корень петрушки – 50 г, корень сельдерея – 50 г, томат-паста – 100 г, растительное масло – 100 мл, сахар – 50 г, соль по вкусу, специи по вкусу, пряности по вкусу.*

В разогретом растительном масле спассеровать мелко нарезанный лук и нашинкованные соломкой коренья до подрумянивания. Затем добавить томат-пасту и протушить вместе с овощами 10–15 минут. Влить вино, развести маринад бульоном до нужной консистенции, добавить сахар, по вкусу посолить. Положить в маринад пряности и специи (перец, лавровый лист, корицу, гвоздику), варить еще 15–17 минут и затем охладить. Использовать маринад при приготовлении цыплят, куриных окорочков как для предварительного маринования, так и при приготовлении блюд из птицы, тушеной с овощами.

Маринад луковый с тмином и вином

Состав: *красное или белое сухое вино – 3/4 л, виноградный уксус – 1/2 стакана, морковь – 2–3 шт., нарезанные луковицы – 2–3 шт., гвоздика – 2 бутона, лавровый лист – 2 шт., чеснок – 3 дольки, тмин – 1/2 ч. ложки, черный молотый душистый перец – 1/2 ч. ложки, соль по вкусу.*

Из всех компонентов приготовить маринад. Поставить его на слабый огонь и держать до выпаривания жидкости на 1/3 объема. Затем охладить и залить им подготовленное мясо.

Маринад луковый с лимоном

Состав: *лимон – 1 крупный, луковица – 1 большая, чеснок – 5 долек, соль – 1 ч. ложка, лавровый лист – 2–3 шт., молотый черный перец – 1/2 ч. ложки.*

Приготовить смесь из свежеприготовленного лимонного сока, нарезанного тонкими кольцами лука, растертого с солью чеснока, измельченного лаврового листа и молотого черного перца. Смесь хорошо перемешать с кусочками мяса или птицы, уложить их в миску и уплотнить руками. Мариновать мясо под легким прессом 3 часа.

Маринад из кваса и рассола

Состав: *чеснок – 1 средняя головка, луковицы – 4 шт., столовый или винный уксус – 2–3 ст. ложки, кислый квас или огуречный рассол – 0,5 л, соль по вкусу.*

Измельчить чесночницей головку чеснока, смешать с мелко нарезанным луком, подлить уксус (лучше винный), по вкусу посолить и всю смесь хорошо растереть. Развести подготовленную для маринада смесь квасом или огуречным рассолом. Использовать для маринования старого мяса или домашней птицы с достаточно жестким мясом.

Маринад арахисовый острый

Состав: *растопленный маргарин – 50 г, арахисовый соус – 2 ст. ложки (или 50 г арахиса), сахар – 1 ч. ложка, соль – 1/2 ч. ложки, красный острый перец – 1 стручок, лимонный сок – 2 ст. ложки.*

Перемешать растопленный маргарин со сладким арахисовым соусом и свежеприготовленным лимонным соком. Прибавить один красный горький стручок перца, очистив его от семян и мелко нарезав. Вместо арахисового соуса можно использовать и растолченный арахис, тщательно растертый с небольшим количеством горячей кипяченой воды, сахаром и соль. Использовать для маринования мяса поросенка или по вкусу.

Маринад коньячный

Состав: *коньяк – 100 мл.*

Очищенную от пленок, хорошо промытую и нарезанную порционными кусками говяжью или свиную печень плотно

уложить в миску, облить коньяком. Накрыть миску крышкой, поставить в холодильник на ночь, изредка переворачивая куски печени в маринаде.

Маринад коньячный с вином

Состав: *вода – 0,5 л, красное терпкое вино – 1 стакан, коньяк – 1/3 рюмки, молотый красный или черный перец – 1 ч. ложка.*

Смешать воду с красным терпким вином, добавить коньяк и всыпать молотый красный или черный перец. Залить приготовленное мясо (птицу или свинину) маринадом и поставить в холодильник на 2 часа.

Маринад ароматный с розмарином

Состав: *острый перец – 10 горошин, душистый черный перец – 5 горошин, можжевельник – 2–3 ягоды, гвоздика – 2–3 бутона, лавровый лист – 1–2 шт., розмарин по вкусу.*

Натереть куски мяса смесью, приготовленной из толченых пряностей: перца, можжевеловых ягод, гвоздики, лаврового листа и розмарина (по вкусу). Уложить подготовленное мясо в миску, залить кипящим уксусом (крепость по вкусу) и поставить в холодное место на неделю, каждый день переворачивая мясо.

Маринад с кинзой и луком

Состав: *молотый черный перец – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка, рубленая зелень кинзы – 1–2 ст. ложки, луковицы – 3–4 шт.*

Подготовленное для маринования мясо посолить, посыпать перцем, мелко нарубленным луком и зеленью кинзы. Перемешать, плотно уложить в кастрюлю и выдержать в холодном месте 4–6 часов.

Маринад смородиновый

Состав: *ягоды черной или красной смородины – 600–800 г, луковицы – 1–2 средних, рубленая зелень петрушки или укропа – 2 полных ст. ложки, соль по вкусу, молотый красный перец (острый и сладкий) по вкусу.*

Раздавить свежие ягоды черной или красной смородины или

приготовить свежий сок. Подготовленное для маринования мясо птицы (курицы, утки, цыплят или куриные окорочка) натереть мякотью раздавленных ягод или соком. Сложить в миску, добавить нарезанный кольцами лук, рубленую зелень, соль и молотый красный (острый или сладкий) перец по вкусу. Поставить мясо для маринования в холодильник на 3 часа.

Маринад для мяса старых животных

Состав: *вода – 0,5 л, 3 %-ный уксус – 0,5 л, соль – 1 ч. ложка, сахар – 1/2 ч. ложки, черный душистый перец, черный молотый перец, лавровый лист, гвоздика по вкусу, ягоды можжевельника по вкусу.*

Специи проварить в воде 10 минут, добавить соль, сахар, уксус, дать закипеть, затем процедить и охладить. Мясо залить маринадом и поставить в холодное место на 2–3 дня. Маринадом можно залить мясо крупной дичи, а так же жесткое мясо старых животных или тушки старой птицы.

Маринад для мяса молодых животных

Состав: *красное сухое вино – 0,5 л, уксус – 1/4 стакана, соль по вкусу, сахар по вкусу, немного растительного масла, перец черный молотый, гвоздика, лавровый лист, ягоды можжевельника, лимонные корки по вкусу.*

Мясо натереть смесью измельченных специй, положить в эмалированную миску, залить вином, в которое добавлены растительное масло, уксус, соль, сахар и поставить в холодное место на 2 дня. После маринования мясо нашпиговать салом и чесноком, затем жарить или тушить.

Соус-маринад овощной

Состав: *луковицы – 2–3 шт., морковь – 1 средняя, петрушка – 1/2 корня, пастернак или сельдерей – 1/4 корня, свежий густой томатный сок – 2 стакана, молотый черный перец – 1/2 ч. ложки, лавровый лист – 1 шт., молотая корица или толченые бутоны гвоздики по вкусу, растительное масло – 3–4 ст. ложки, соль по вкусу, некрепкий уксус или лимонный сок – 1–2 ст. ложки, сахар 1–2 ст. ложки.*

Обжарить в растительном масле нарезанные тонкой

соломкой лук, морковь и коренья. Добавить густой томатный сок и специи. Все перемешать и хорошо проварить под крышкой на несильном огне до полной мягкости овощей. Протереть овощи сквозь сито и получившуюся массу довести до кипения. Затем снять маринад с огня, заправить уксусом, сахаром и по вкусу подсолить.

Маринадная смесь пряная

Состав: *чеснок – 0,5 средней головки, хмели-сунели или другой пряной смеси – 1–2 ст. ложки, черный молотый перец – 1–2 ч. ложки, красный острый перец – 1–2 ч. ложки.*

Приготовить пряную маринадную смесь из раздавленных чесночницей долек чеснока, черного молотого перца, соли, красного горького перца и других пряностей, взятых по вкусу. Смесью тщательно натереть тушки птицы или куски мяса.

Маринадная смесь масляно-лимонная

Состав: *растительное масло – 5–6 ст. ложек, свежеприготовленный сок лимона – 1–2 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка (без верха), молотый черный перец – 1/2 ч. ложки, луковица – 1 средняя, молотый имбирь – 1 ч. ложка, чеснок – 2 растертые с солью дольки, тимьян – 1 ч. ложка.*

Смешать вместе растительное масло и свежеприготовленный лимонный сок. Всыпать в эту смесь соль, сахар и молотый черный перец. Добавить натертую на мелкой терке луковицу и положить в маринад специи (состав и количество специй по рецептуре или по вкусу). Использовать маринад для маринования мяса или птицы.

Маринадная смесь уксусно-масляная

Состав: *луковицы – 2–3 средних, рубленая зелень петрушки – 3 полных ст. ложки, чеснок – 2–3 крупных дольки, растительное масло – 1 стакан, столовый уксус – 0,5 стакана.*

Растительное масло (подсолнечное, кукурузное или оливковое) смешать с уксусом (крепость по вкусу), перелить в бутылку и, сильно встряхивая, хорошо перемешать. Нарезать тонкими кольцами лук. Мелко изрубить зелень петрушки и смешать ее, слегка растирая, с раздавленными в чесночнице

дольками чеснока. Укладывать кусочки мяса, подготовленные для маринада, в глубокую миску слоями, пересыпая каждый ряд луком и зеленью и поливая уксусно-масляной смесью. Верхний слой должен быть из лука. Все уплотнить руками и, прикрыв миску крышкой, поставить в холодильник на 5–7 часов.

Маринадная смесь масляная теплая

Состав: *луковицы – 2 крупных, растительное масло – 1 ст. ложка, лимонный сок или уксус – 1/2 ст. ложки, вода – 1 стакан, смесь зелени петрушки и укропа – 2 полных ст. ложки, гвоздика – 3 бутона, молотый кориандр – 1/4 ч. ложки, черный перец – 10–12 горошин, лавровый лист (измельченный) – 1 шт., сахар по вкусу, соль по вкусу.*

Нарезать кольцами лук, переложить в эмалированную посуду, добавить растительное масло, лимонный сок или уксус. Влить воду, всыпать рубленую зелень петрушки и укропа, специи, сахар и соль по вкусу. Всю смесь слегка прогреть и использовать для маринования баранины.

Маринад масляный с чесноком

Состав: *луковицы – 2 шт., растительное масло – 3/4 стакана, молотый черный перец – 2 ч. ложки, соль – 1–2 ч. ложки, чеснок – 3–5 средних долек.*

Приготовить смесь из растительного масла, протертого на мелкой терке лука, молотого черного перца и растертого с солью чеснока. Залить мясо подготовленным маринадом, перемешать и оставить в прохладном месте на 30–40 минут.

Маринад масляный с кинзой

Состав: *свежее подсолнечное масло – 0,5 стакана, уксус (крепость по вкусу) или красное вино – 2–3 ст. ложки, рубленая зелень кинзы – 1 полная ст. ложка, соль по вкусу, молотый черный перец по вкусу.*

Сложить в кастрюлю подготовленное мясо, полить свежим подсолнечным маслом и уксусом. Всыпать рубленую зелень кинзы, молотый черный перец и соль по вкусу. Все перемешать, слегка уплотнить руками и поставить в холодильник на 2 часа.

Маринад масляный с арахисом

***Состав**: луковица – 1 средняя, чеснок – 1–2 дольки, арахис – 2 ст. ложки, растительное масло – 1–2 ст. ложки, соль по вкусу, молотый черный перец по вкусу.*

Мелко нарезать луковицу, добавить к ней растолченные с небольшим количеством соли дольки чеснока, очищенный, поджаренный и растолченный арахис. Все смешать с растительным маслом и дать немного постоять. Подготовленное мясо свинины или домашней птицы натереть смесью и выдержать в холодном месте около получаса, затем посолить и поперчить по вкусу.

Маринад овощной вареный

***Состав:** вода – 1 стакан, столовый уксус – 1 стакан, морковь – 2 средние, сельдерей – 1/4 корня, петрушка – 3 средних корня, черный перец – 20 горошин, лавровый лист – 2 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 полная ч. ложка.*

Вскипятить в подходящей керамической или эмалированной кастрюле равные части воды и уксуса. Прибавить нарезанные мелкими и тонкими ломтиками морковь и корень сельдерея, крупно нарезанные корни петрушки, горошины черного и душистого перца, лавровый лист, сахар и соль. Варить коренья 10 минут, затем маринад охладить, процедить и использовать для маринования мяса или рыбы. Овощи из маринада можно использовать для приготовления овощного соуса к блюдам из маринованного мяса или рыбы.

Маринад овощной с томатом

***Состав:** луковицы – 4 средних, морковь – 1 шт., петрушка – 1 корень, сельдерей – 1/2 корня, подсолнечное масло – 4 ст. ложки, томатный сок – 4 ст. ложки или томат-пюре – 2 ст. ложки, мясной бульон – 1 стакан, винный уксус – 1 ст. ложка, лимон – ½ шт., сахар – 1 ч. ложка, красный острый молотый перец – 1/4 ч. ложки, лавровый лист – 2 шт., соль по вкусу.*

Коренья нашинковать мелкой соломкой, спассеровать в масле. Добавить томатный сок или пюре, влить бульон и протушить 10–15 минут. Заправить горячий маринад сахаром, уксусом, солью по вкусу, еще раз прогреть до кипения и охладить. Использовать маринад при приготовлении мяса птицы, как для

предварительного маринования, так и при тушении птицы и приготовлении подливок.

Маринад овощной без томата

Состав: *лук – 300 г, морковь – 300 г, корень сельдерея – 300 г, корень петрушки – 100 г, уксус – 1/2 стакана, сахар – 50 г, горошины черного перца – 1 ч. ложка, соль – 1 ст. ложка (без верха), лавровый лист, кипяток – 1 л.*

Коренья нашинковать мелкой соломкой, лук нарезать тонкими кольцами. Все залить кипятком и варить около 10 минут. Затем влить уксус, положить в маринад черный перец, лавровый лист и проварить на слабом огне почти без кипения еще 10–15 минут. Перед окончанием приготовления добавить в маринад соль и сахар. Готовый маринад использовать по вкусу.

Маринад Тандури

Состав: *йогурт – 250 мл, растительное масло – 2–3 ст. ложки, мелко нарубленный чеснок – 2 ч. ложки, мелко нарубленный имбирь – 2 ч. ложки, молотый кориандр – 1 ч. ложка, молотый тмин – 1 ч. ложка, молотый красный перец – 1 ч. ложка, корица – 0,25 ч. ложки, молотая куркума – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу, желтый пищевой краситель – 1 ст. ложка, красный пищевой краситель – 1 ч. ложка.*

Тандури – индийская ароматная смесь из йогурта и специй. Тандур – очень горячая вертикальная печь на углях. Тщательно взбить в миксере все ингредиенты, и в полученном маринаде держать мясо не более четырех часов.

Маринад по-венгерски

Состав: *кипяток – 2 л, уксус – 300 мл, морковь – 1 шт., петрушка – 1 корень, лавровый лист – 2 шт., черный перец – 10–12 горошин, пол-лимона, соль – 1 ч. ложка, лук – 1 шт.*

Коренья, лук и лимон нарезать кружочками, залить горячей водой, добавить соль и специи и прокипятить. Убрать огонь, добавить в маринад уксус и все слегка прогреть до закипания. Горячим маринадом можно залить мясо дичи, говядину, баранину.

Маринад с сухим вином

Состав: *сухое вино – 1 стакан, лимонный сок – 2 ст. ложки, соль по вкусу, черный молотый перец – 1 ч. ложка.*

Смешать вместе слегка подогретое сухое вино и свежеприготовленный лимонный сок. Всыпать в смесь соль и молотый черный перец и все перемешать до полного растворения соли. Подготовленный маринад хорошо охладить и залить им куски курицы, индейки или бройлеров.

Маринад для гриля

Состав: *готовый острый томатный соус или кетчуп – 200–250 г, чеснок – 3–5 крупных долек, вода – 0,5 стакана, смесь хмели-сунели – 1–2 ст. ложки, соль по вкусу.*

Готовый томатный соус или кетчуп развести с небольшим количеством воды. Добавить специи, растертые с солью дольки чеснока. Тщательно обмазать получившимся маринадом мясо птицы и поставить на 1–1,5 часа в холодильник.

Маринад кисломолочный

Состав: *снятое молока или простокваша – 1 л, вода – 0,5 л, уксус – 1–2 ст. ложки.*

Снятое молоко или простоквашу развести холодной кипяченой водой и подкислить уксусом. Подготовленное мясо зайца или кролика залить маринадом и поставить на холод: тушки молодых животных на 10–12 часов, а старых на 1–2 суток.

Маринад простой с медом и луком

Состав: *холодная вода – 0,5 л, кислый квас – 0,5 л, жидкий мед – 2 ст. ложки, луковицы – 3 шт.*

Кислый домашний квас развести холодной кипяченой водой, добавить жидкий мед и тертый на мелкой терке лук. Подготовленные мясопродукты залить холодным маринадом и выдержать от 5 до 8 часов в холодном месте.

Маринад с лимонной кислотой

Состав: *лимонная кислота – 1 ч. ложка, вода – 1 л.*

Приготовленное мясо баранины или свинины залить раствором лимонной кислоты. Выдержать мясо в маринаде на холоде 2–3 часа.

Маринад простой домашний

Состав: *кислый домашний квас, или кислая сыворотка, оставшаяся при приготовлении домашнего творога, или кефир, или снятое молоко.*

Подготовленное для маринования мясо, птицу или мясопродукты выдержать от 10 до 12 часов, залив их, взятыми в нужных количествах (в зависимости от количества маринуемых продуктов) указанными заливками.

Маринады к рыбе

Маринад для рыбы Шермула

Состав: *рыба – 1 кг, лимонный сок – 0,5 стакана, красный сладкий перец – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка, тмин – 0,5 ч. ложки, черный молотый перец – 0,5 ч. ложка, оливковое масло – 1 ст. ложка, мелко порезанная зелень петрушки и кориандра – 1 ст. ложка, чеснок – 2 зубчика.*

Все ингредиенты смешать в миксере, положить в глубокую ёмкость, обмазать рыбу со всех сторон, сверху положить лимонные корки; оставить в холодильнике на 2 часа. Затем рыбу можно жарить или запекать.

Мелкая рыба в маринаде

Состав: *свежая мелкая рыба – 350 г, подсолнечное масло – 70 г, 6 %-ный уксус – 30 г.*

Ножом отрезать голову рыбы, из брюшка удалить внутренности. Тушку тщательно промыть, меняя воду три-четыре раза до исчезновения окраски, крови и мути. На дно ошпаренной банки положить один лавровый лист, по 3 горошины черного горького и душистого перца и 8 г соли. заложить туда рыбу и залить маслом и уксусом. Банки стерилизовать в рассоле в течение 2 часов.

Рыба в медово-горчичном маринаде

Состав: *филе рыбы – 1 кг, лимон – 2 шт., помидоры – 3 шт., твердый сыр – 100 г, укроп – 1 пучок, приправа для рыбы, перец, для маринада: майонез – 3 ст. ложки, лимонный сок – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, соль, горчица в зернах – 3 ст. ложки.*

Рыбу помыть и обсушить. *Приготовить маринад:* смешать майонез, лимонный сок, мед, горчицу, посолить по вкусу. Обмазать маринадом рыбу и оставить на 1 час. Лимон порезать кружочками, помидор – кубиками. Сыр натереть на терке. Из фольги приготовить прямоугольные плошки, в которых будет запекаться рыба. Можно сделать плошку под одну рыбину, а можно и для нескольких. Фольгу лучше свернуть в два слоя и обязательно сделать прочные бортики, чтобы жидкость не

вытекла.

В каждую плошку положить несколько кружочков лимона, посыпать кубиками помидора, положить рыбку, посыпать приправой для рыбы, перцем, посыпать сыром и мелко порезанным укропом. Выложить так каждый кусок. Оставшимся маринадом полить сверху каждый кусок. Запекать 40 минут при температуре 200 ˚С до румяной корочки.

Семга под помидорами

Состав: *филе семги – 500 г, лимонный сок – 2 ст. ложки, сухое белое вино – 50 мл., растительное масло – 2 ст. ложки, репчатый лук – 1 шт., чеснок – 1 зубок, рубленная зелень (лук, укроп, петрушка) –* 3 *ст. ложки, спелые помидоры – 300 г, сладкий перец – 3 стручка, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Филе семги нарезать ломтиками толщиной в палец, посолить и сбрызнуть соком лимона. Мелко нарезать лук с чесноком и слегка обжарить на сковороде с растительным маслом (1 ст. ложка).

Затем выложить ломтики семги на сковороду с зажаркой, залить вином и посыпать зеленью. Накрыть крышкой и тушить примерно 15 минут на среднем огне. Далее нарезать тонкими кольцами сладкий перец и обжарить в оставшемся растительном масле в течение 10 минут. Помидоры нарезать толстыми кольцами и добавить к обжаренному перцу, слегка приправить солью и молотым перцем, тушить до полной готовности. Готовые овощи, выложить на рыбу и потушить еще 7 минут на небольшом огне, прикрыв крышкой.

Подавать готовое блюдо следует в горячем виде с картофелем или белым рисом.

Маринад уксусный вареный

Состав: *уксус – 0,6 л, соль – 2 ст. ложки, сельдерей – 1 корень, петрушка – 1 корень, морковь – 1 шт., луковица – 1 шт., горошины душистого перца – 1 ст. ложка, лавровый лист – 6–8 шт., гвоздика (или чеснок) по вкусу, мускатный орех по вкусу.*

Вскипятить уксус с солью, добавить целую луковицу, мелко нарезанные коренья, специи и проварить 10 минут. Маринад охладить, дать настояться 2 часа. Использовать для маринования рыбы.

Маринад для жареной рыбы

Состав: *чесночный соус или соус-маринад – 1 стакан, сухое белое вино – 3/4 стакана, сливочное или растительное масло – 4 ст. ложки, измельченные маринованные грибы – 1/2 стакана, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.*

Обжаренные в масле куски малокостной рыбы (судак, щука) вначале опустить каждый на несколько секунд в приготовленный по любому рецепту, предложенному ранее, чесночный соус или соус-маринад, чтобы рыба пропиталась ароматом чеснока. Затем уложить куски рыбы в глубокую миску или широкую кастрюлю в один ряд и прикрыть ее крышкой. Влить в кастрюлю с рыбой сухое белое вино, растопленное сливочное или перекаленное растительное масло. Добавить нарезанные соломкой маринованные грибы, измельченный лавровый лист, горошины черного перца и слегка протушить на слабом огне. Рыбу охладить, не вынимая ее из маринада.

Маринад лимонный для рыбы

Состав: *филе сельди – 1 кг; для маринада: луковицы – 2–3 средних, лимон – 1 шт., молотый красный перец по вкусу, соль по вкусу.*

Филе свежей сельди или другой рыбы натереть смесью из измельченного лука, тертой лимонной цедры и лимонного сока и оставить в закрытой посуде на 30 минут.

Маринад горчичный для рыбы

Состав: *филе свежей рыбы – 1 кг; для маринада: готовая столовая горчица или острая томатная паста – 500 г, луковицы – 3–4 шт., смесь рубленной зелени (состав смеси по вкусу) – 3–4 полных ложки, соль по вкусу.*

Нарезанное тонкими ломтиками рыбное филе смазать горчицей или острой томатной пастой, посыпать тертым луком и рубленной зеленью и выдержать в холодном месте 2 часа.

Маринад ароматный для рыбы

Состав: *рыба свежая – 1 кг; для маринада: рубленая зелень укропа и петрушки – 2 полных ст. ложки, черный молотый перец –*

0,5 ч. ложки, лимон – 1 небольшой, соль по вкусу.

Подготовленные для маринования кусочки рыбы переложить в эмалированную миску, по вкусу посолить и поперчить. Добавить рубленную зелень укропа и петрушки, полить лимонным соком, перемешать и выдержать в холодном месте около часа.

Маринованная сельдь

Состав: *филе соленой сельди – 4 шт., лук-порей – 1 шт., луковицы – 2 шт., корешок хрена, душистый перец горошком – 2 ч. ложки, горчичные зерна – 2 ч. ложки, лавровый лист, уксуса – 300 мл, вода – 150 мл, сахар – 150 г.*

Сельдь тщательно просушить в салфетке и нарезать небольшими кусочками. Для маринада добавить в воду уксус, сахар, пряности и довести до кипения. Переложить в стеклянную или керамическую посудину сельдь и нарезанный лук (репчатый и порей), залить холодным маринадом, закрыть крышкой и поставить на 4 дня в холодильник. Подавать сельдь с нарезанным свежим луком или использовать для приготовления других блюд.

Маринованные мидии

Состав: *мидии – 1 кг, сухое белое вино – 175 мл, чеснок (раздавленный) – 1 зубчик, оливковое масло – 120 мл, лимонный сок – 50 мл, чили (крупно молотый) – 1 ч. ложка, специи (молотые) – 1/2 ч. ложка, дижонская горчица – 1 ст. ложка, сахар – 2 ч. ложки, соль – 1 ч. ложка, укроп или кинза (нарезанные) – 2 ст. ложки, каперсы – 1 ст. ложка, черный перец (молотый) – по вкусу.*

Почистить мидии жесткой щеткой под проточной водой, чтобы удалить с них песок. Удалить из них «бородки». Налить вино в большую огнеупорную кастрюлю, добавить чеснок и черный молотый перец. Довести до кипения. Положить мидии в вино и закрыть кастрюлю крышкой. Уменьшить огонь под кастрюлей и варить, изредка помешивая, 2–4 минуты, пока раковины не раскроются.

В большой миске тщательно перемешать оливковое масло, лимонный сок, кусочки чили, специи, дижонскую горчицу, сахар, соль, нарезанный укроп или кинзу и каперсы.

Выбросить нераскрывшиеся мидии. Острым ножом вынуть оставшиеся мидии из раковин, оставляя половинки раковин для

подачи блюда на стол. Положить мидии в маринад. Перемешать, закрыть и поместить в холодильник на 6–8 часов, изредка перемешивая. Чайной ложкой класть мидию с маринадом в половинку раковины, разложить.

Маринады к овощам

Маринованные овощи

Состав: *овощи (черешковый сельдерей, редис, капуста) – 1 кг, чеснок 2 головки, сок имбиря – 2 ст. ложки, сахар – 3 ч. ложки, соль – 3 ч. ложки, уксус (виноградный, яблочный, ягодный) – 4 ст. ложки, сок лимона – 4 ст. ложки, устричный или соевый соус – 3 ст. ложки, кунжутное масло – 5 ст. ложек, фенхель (семена или зелень) или звездочки бадьяна, перец душистый горошком – 7 шт.*

Овощи вымыть и очистить. Стебли сельдерея очистить от грубых прожилок, листочки оставить. Нарезать кусочками 4 см. Редис нарезать сегментами. Капусту нарезать квадратиками по размеру сельдерея. Имбирь натереть на терке и выжать сок. В отдельной посуде смешать уксус, кунжутное масло, соль, сахар, устричный или соевый соус, сок имбиря и лимона, раздавленный прессом чеснок. Все овощи смешать в глубокой посуде, пересыпая фенхелем и раздавленными горошками душистого перца. Залить маринадом, накрыть перевёрнутой тарелкой и поставить небольшой гнёт. Убрать в холодильник. Начинать есть можно через день.

Маринад для быстрого маринования овощей

Состав для маринада: *вода – 1 л, соль – 2 ст. ложки, сахар – 5 ст. ложек, уксус 5 %-ный – 100 мл; овощи: цветная капуста – 1 головка, мелкие помидоры – 1 кг, паприка – 1 шт., чеснок – 5 больших зубков; специи: перец черный горошком, перец душистый, гвоздика, семена горчицы, семена укропа, лавровый лист.*

Воду закипятить, всыпать соль, сахар и специи, прокипятить минут 5, влить уксус. В горячий рассол сложить разобранную на соцветия цветную капусту, порезанную на дольки паприку, помидоры, предварительно освобожденные от кожицы, порезанный на лепестки чеснок. Оставить овощи остывать и мариноваться в рассоле на сутки при комнатной температуре. Потом убрать в холодильник, разложив по баночкам.

Горячий маринад для жареных овощей

Состав: *2 %-ный уксус – 2 стакана, чеснок – 2 средних*

головки, соль по вкусу.

Подготовить чеснок, очистить и очень мелко изрубить. Нарезанные кружочками и подсоленные овощи (баклажаны, кабачки или другие по вкусу) обжарить с обеих сторон до готовности. Снимая поджаренные кружочки овощей со сковороды, накалывать на вилку, обмакивать их в уксус, укладывать в миску и пересыпать каждый слой чесноком.

Маринад для фаршированных овощей

Состав: *вода – 1 л, уксус – 1 стакан, сахарный песок – 1 ст. ложка, соль – 1/3 ст. ложки, рубленая зелень по вкусу, специи по вкусу.*

Из всех компонентов приготовить горячий маринад и дать ему остыть под крышкой. Залить фаршированные овощи (лучше баклажаны) холодным маринадом и хранить в холодильнике.

Закусочные огурцы

Состав: *огурцы – 2 кг, черный хлеб – 500 г, вода – 2 л, соль – 50 г, черный перец – 30 горошин, лавровый лист, укроп, чеснок.*

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и подрумянить в духовке. В стеклянную банку уложить на дно приготовленные ломтики хлеба, на хлеб, стоймя, половину огурцов (у огурцов предварительно срезают плодоножку и завязь). На огурцы снова уложить ломтики хлеба и также стоймя огурцы. Пересыпать все черным перцем (горошком), лавровым листом, растертым чесноком и укропом и закрыть сверху ломтиками хлеба. Банку залить маринадом так, чтобы он закрывал верхний слой хлеба, накрыть банку тарелочкой или блюдечком и поставить в теплое место на 5 дней. Специи добавлять по своему вкусу. Усолившиеся огурцы вынуть и переложить снова в стерилизованную банку. Маринад процедить и снова залить им огурцы.

Маринад для огурцов

Состав для маринада: *вода – 2 л, сахар – 5 ст. ложек, соль – 4 ст. ложки, 6 %-ный уксус – 200 мл, лавровый лист – 5 шт., черный перец – 15 горошин.*

Все (кроме уксуса) вскипятить, добавить уксус и выключить. В банки уложить на дно семена горчицы, дольки чеснока, укроп

(не зонтики, а сами веточки), сверху огурцы, залить горячим маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать в кастрюле с кипящей водой 10 минут. Потом достать, сразу же закатать и поставить «вверх ногами». Банки можно хранить просто в квартире.

Огурцы, маринованные по-индийски

Состав: *мелких огурцов – 2,5 кг, соль – 125 г, лук – 2 маленькие головки, сладкий красный перец – 1 небольшой, чеснок – 3 дольки, чили – 3 перчика, душистый перец – 3 ст. ложки, гвоздика – 1 ч. ложка, яблочный уксус – 3 л.*

Промытые огурцы залить водой, добавить соль и оставить на ночь. На следующий день слить воду и промыть огурцы. Сладкий перец очистить от семян и порезать ломтиками. Лук нарезать тонкими кольцами. В стерилизованные банки разложить огурцы с луком, сладким перцем и перцами чили, а также добавить очищенный чеснок. Пряности залить яблочным уксусом и довести маринад до кипения. Разлить маринад по банкам, не доливая 1 см до верхней кромки, и сразу закрыть крышками.

Капуста маринованная

Состав: *капуста – 2 кг, для маринада: вода – 1 л, сахар – 120 г, соль – 80 г, 9 % – ный уксус – 200 мл, черный перец – 5 горошин, гвоздика – 4 шт., корица – 3 г.*

Капусту, прежде чем мариновать, надо подготовить. У капусты удалить верхние загрязненные и зеленые листья, убрать кочерыжку, пошинковать на полоски 5–6 мм и пробланшировать в кипящей воде 1 минуту. Бланшировку можно не проводить, если к шинкованной капусте добавить немного соли, перемешать и выдержать 2 часа.

В литровую банку последовательно закладывают: горячую заливку, черный перец и гвоздику, корицу, а затем бланшированную капусту (можно добавить тмин) до плечиков банки так, чтобы заливка была выше уровня капусты. Банки прогревают при слабом кипении воды в бачке: полулитровые – 10 минут, литровые – 15 минут. Затем банки укупоривают.

Маринованная капуста со свеклой

Состав: *капуста – 2 кг, морковь – 2 шт., свекла – 1 шт.; для маринада: вода – 1 л, сахар – 150 г, соль – 3 ст. ложки, подсолнечное масло – 150 мл, лавровый лист – 2 шт., душистый перец – 2 горошины, уксус столовый – 150 мл, чеснок – 1 головка.*

Капусту нарезать на квадраты или прямоугольники. Далее нарезать соломкой или на крупной терке морковки и свеклу. Все это перемешать в тазике, положить в кастрюлю. Маринад вскипятить, снять с огня и горячим маринадом залить капусту в кастрюле, сверху накрыть тарелочкой без груза (чуть придавить рукой сначала, чтобы немного маринада появилось визуально сверху, далее он сам подойдет под тарелку). Оставить на день при комнатной температуре.

Любители острого могут добавить перчик и чили для остроты.

Капуста маринованная с чесноком

Состав: *нашинкованная капуста – 3 кг, морковь, натертая на крупной терке, – 6 шт., салатная свеклы средних размеров – 2 шт., чеснок – 2 головки; для маринада: вода – 3 л, сахар – 1 стакан, соль – 4 ст. ложки, 6 %-ный уксус – 1 стакан, черный перец, лавровый лист (по вкусу).*

Шинкованную капусту, натертую на терке морковь, свеклу и измельченный чеснок перемешать и разложить по стерилизованным банкам. Маринад сварить, кипящим залить капусту и закатать банки.

Капуста, маринованная с перцем

Состав: *капуста – 1 кг, сладкий перец – 1 кг, лук – 200 г, соль – 40 г; для маринада: вода – 1 л, столовый уксус – 450 мл, сахар – 300 г; семена тмина или укропа – 4 г.*

Зеленые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 5 минут в кипящей воде и сразу остудить в холодной. Перец нарезать небольшими кусочками. Капусту очистить, нашинковать, как для квашения. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Горячим маринадом заполнить банки на 1/4. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать.

Пастеризовать при температуре 90 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

Капуста, маринованная с патиссонами

Состав: *капуста – 1 кг, патиссоны – 1 кг; для маринада: вода – 1 л, сахар – 1,5 ст. ложки, растительное масло – 1,5 стакана, соль – 3 ст. ложки, уксус.*

Капусту помыть, почистить, удалить кочерыжку. Капусту нашинковать. Патиссоны для маринования нарезать дольками. Пересыпать капусту и патиссоны солью, перемешать и оставить на 3 часа при комнатной температуре. Затем капусту с патиссонами уложить в заранее простерилизованные банки, утрамбовать и залить горячим маринадом. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, растительное масло, уксус и прокипятить. Банки с капустой простерилизовать в течение 10 минут и укупорить.

Маринованная цветная капуста

Состав: *цветная капуста – 1 кочан, морковь – 1 шт., красный болгарский перец – 1 шт., луковицы – 5 шт.; для маринада: вода – 1 л, соль – 20 г, сахар – 3 ст. ложки; специи: черный перец – 7 горошин, душистый перец – 5 горошин, гвоздика – 3 бутона, лавровый лист – 1 шт., кусочек острого красного перца, столовый уксус – 300 г.*

Кочан цветной капусты разобрать на соцветия и хорошо промыть. Морковь вымыть, очистить и порезать кружочками. Болгарский перец помыть, удалить плодоножку и семена и порезать квадратиками. Луковицы для маринования почистить и помыть. На дно банок, предварительно подготовленных, положить лук, специи, морковь и перец. Плотно заполнить банки соцветиями цветной капусты. Маринад для капусты довести до кипения. Банки, заполненные овощами, залить кипятком из чайника, накрыть ошпаренными крышками и дать постоять 2 минуты. По истечении 2 минут воду из банок с капустой слить и сразу же залить капусту кипящим маринадом. Влить в капусту уксус (1 мл на каждые 0,5 литра) и укупорить банки. Банки тепло укутать и оставить до полного остывания.

Маринад для сладкого перца масляный

Состав: *вода – 1 л, столовый винный уксус – 1 л, растительное масло – 50 мл, мед – 250 г, сахар – 50 г, крупная соль – 75 г, лавровый лист – 2 шт., черный перец по вкусу,*

душистый перец по вкусу.

Приготовить смесь воды и уксуса, добавить в нее сахар, жидкий мед, соль и растительное масло. Положить лавровый лист и горошины черного перца. Маринад хорошо прогреть до полного растворения сахара, меда и соли, а затем охладить. Целые стручки болгарского перца (зеленые или красные) тщательно вымыть. Погрузить их, не прокалывая, на 1 минуту в кипяток, затем вынуть и сразу же промыть холодной водой. Уложить стручки перца в банку, залить их холодным маринадом и хранить в холодильнике.

Перец, фаршированный овощами в маринаде

Состав: *перец – 100 г, морковь – 25 г, лук репчатый – 20 г, капуста белокочанная – 25 г, сельдерей – 10 г, масло растительное – 10 г, маринад – 60 г, зелень, томат – 25 г.*

Подготовленный сладкий стручковый перец варить в воде в течение 10–12 минут, откинуть на сито и наполнить овощным фаршем. Для фарша очищенные овощи нарезать соломкой или мелкими кубиками, спассеровать с небольшим количеством растительного масла, добавить мелко нарезанную капусту, соль и тушить до готовности. Положить изделие в один ряд в мелкую посуду, залить маринадом из овощей с томатом и тушить в жарочном шкафу 20–30 минут. Подать перец охлажденным в салатнике или на глубоком блюде, посыпав укропом или зеленью петрушки.

Маринованный перец с яблоками и корицей

Состав: *сладкий перец – 4 кг, яблоки – 2 кг, корица – 2 ч. ложки; для маринада: вода – 1 л, сахар – 40 г, соль – 30 г, 6 %-ный уксус – 300 г, корица – 1 ч. ложка.*

Взять желтые и красные перцы и зеленые яблоки. Перец очистить, помыть и нарезать на половинки, а яблоки – на четвертушки и удалить сердцевину. Перец бланшировать 3 минуты, а яблоки – 2 минуты, затем все охладить. Затем по банкам разложить перец и яблоки слоями, залить кипящим маринадом, закатать и стерилизовать.

Перец сладкий маринованный

Состав: *перец болгарский – 2 кг; для маринада: вода – 1 л, сахар – полтора стакана, уксус – полтора стакана, растительное масло – 1 стакан, соль – 2 ст. ложки.*

Перец вымыть, разрезать на 4 части, и варить в маринаде 5 минут. Сложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и закатать.

Перец маринованный с петрушкой

Состав: *перец болгарский – 2 кг, зелень петрушки 1 кг; для маринада: вода – 1 л, соль – 1 ст. ложка, сахар – 2 ст. ложки, черный перец – 2 горошины, душистый перец – 2 горошины, лавровый лист – 1 шт., гвоздички – 2 шт.*

Перец вымыть, почистить и порезать на четвертинки. Петрушку разобрать на листики. Сложить в посуду и варить 15 минут в маринаде. Затем разложить по банкам и залить кипящим маринадом. Банки закатать.

Маринад для лука

Состав: *лук – 2 кг; для маринада: вода – 1 л, 3 %-ный уксус – 1 стакан, растительное масло – 50 мл, соль – 2 ч. ложки, сахар – 2 ч. ложки, черный перец – 5 горошин, лавровый лист – 1 шт.*

Развести водой 3 %-й уксус, влить растительное масло, всыпать соль и мелкий сахарный песок. Добавить горошины черного перца и лавровый лист. Прогреть маринад, помешивая, до кипения и полного растворения сахара и соли. Нарезанный крупными кольцами лук положить в горячий маринад, довести до кипения, но не кипятить. Затем по возможности быстро охладить и переложить лук в стеклянную посуду. Залить холодным маринадом, закрыть банку крышкой и хранить в холодильнике. Использовать маринованный лук для салатов и как острую закуску.

Маринованный лимонный лук

Состав: *лук репчатый – 2 крупные головки, лимоны – 2 шт., щепотка соли, острый перец – 1 стручок, сладкий перец – 1 шт., или шепотка молотого острого или сладкого красного перца.*

Лук нарезать на кольца и уложить в банку. С одного лимона срезать корку ножом для чистки овощей: не затрагивая белую

часть (она горчит), только желтую (в ней – весь аромат). Корки тоже уложить в банку. Туда же добавить соль и перец. Все лимоны выжать, залить сок в банку. Закрыть ее и поставить в холодильник. Переворачивать время от времени, чтобы весь лук и специи смачивались соком. Через сутки лук станет сладким без всякого сахара, утратит резкий вкус и приобретет неподражаемый лимонный аромат. Корки из маринада можно использовать как приправу, мелко шинкуя. Сам лук можно класть на бутерброды и в салаты. Маринад (жидкость) также можно использовать в салаты вместо уксуса.

Маринад овощной с зеленью

Состав: *луковицы – 3 шт., морковь – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., петрушка – 1 средний корень, пастернак – 1 средний корень, растительное масло – 6 ст. ложек, томат-паста – 3 полных ст. ложки, кипяток – 2 стакана, лимон – 1 средний, черный перец – 10–15 горошин, душистый перец – 5 горошин, гвоздика – 2 растолченных бутона, молотая корица – 1/3 ч. ложки, черный молотый перец – 1/3 ч. ложки, красный молотый перец – 1/3 ч. ложки, сахар – 3 ст. ложки, соль – 2 ч. ложки, смесь (укроп, петрушка, кинза и др.) – 2 ст. ложки, некрепкий уксус – 2 ст. ложки, лавровый лист – 2 шт.*

Лук и коренья мелко нашинковать и обжарить в растительном масле. Добавить томат-пасту, разведенную кипятком, протушить 10 минут. Положить в маринад специи, соль и сахар, влить уксус или лимонный сок, добавить рубленую зелень и все еще раз протушить.

Свекла, маринованная с капустой

Состав: *капуста – 700 г, свекла – 600 г; для маринада: вода – 1 л, соль – 0,5 стакана, 9 % – ный уксус – 0,5 стакана.*

Помыть, почистить и порезать кусочками свеклу. Подготовить капусту – очистить, помыть и разрезать кочан капусты на 4 части. Капусту и свеклу, чередуя ряды, сложить в эмалированную посуду, залить кипяченой водой с уксусом и солью, закрыть крышкой меньшего диаметра, чем кастрюля, положить гнет сверху. Через 7 дней свекла, маринованная с капустой, будет готова.

Маринованная свекла

Состав: *свекла – 1 кг, хрен – 50 г, кислые яблоки – 500 г, для маринада: вода – 500 г, сахар – 50 г, соль – 340 г, гвоздика, корица, уксус 2 %-ный – 200 мл.*

Красную свеклу вымыть и целиком запечь в духовке, пока не станет мягкой. Затем, очистив от кожицы, свеклу нарезать соломкой, пересыпать строганным хреном и ломтиками кислых яблок. Двухпроцентный уксус вместе с сахаром, солью, гвоздикой, корицей (по вкусу) довести до кипения и слегка охладить. Этим маринадом залить свеклу, сложенную в стеклянные банки. Банки закатать. Свеклу используют в салатах и в качестве гарнира.

Маринованная морковь

Состав: *морковь – 500 г, масло растительное без запаха – 1/2 стакана, уксус 5 %-ный – 1/2 стакана, вода – 1/2 стакана, соль – 1 ч. ложка, черный перец – 1/2 ч. ложки, сухая горчица – 1/2 ч. л., орегано – 2 ч. ложки, чеснок – 3 зубчика мелко рубленного.*

Морковь порезать кружочками и всю сразу бросить в кипящую воду ровно на 3 минуты. Все остальные ингредиенты поставить в баночку, которая плотно закрывается, и хорошо взболтать. Залить горячую морковь маринадом. Поставить в холодильник на ночь.

Помидоры в соке крыжовника

Состав: *помидоры – 4 кг, корень хрена – 200 г, для маринада: вода – 2 л, сахар – 200 г, соль – 60 г, сок крыжовника – 600 г.*

Помидоры промыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Корень хрена вымыть, очистить и нарезать на кусочки. Растворить в воде сахар и соль, добавить сок крыжовника, довести раствор до кипения и провести трехкратную заливку. После третьей заливки банку закатать.

Помидоры в красном вине

Состав: *красные мелкие помидоры – 2 кг, красное вино – 1 бутылка (0,7 литра), соль – 1,5 ст. ложки, мед – 200 г.*

Помидоры помыть, обсушить, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в подготовленные банки. Приготовить маринад, состоящий из красного вина, соли, меда и 2-х стаканов воды. Залейте помидоры кипящим маринадом и закупорьте

банки.

Помидоры маринованные зеленые

Состав: *зеленые мелкие помидоры – 500 г, лавровый лист – 1 шт., черный перец – 5 горошин, красный горький перец – 1/4 стручка, гвоздика – 4 шт.; для маринада: вода – 1 л, соль 50 г, сахар – 50 г, уксусная эссенция – 3 ч. ложки.*

Помидоры для маринования нужны мелкие: зеленые, молочные, бурые и розовые. Помидоры помыть, заостренной спичкой сделать 6 надколов вокруг плодоножки, уложить в подготовленные банки вместе со специями, залить горячим маринадом и пастеризовать. Затем банки с помидорами укупорьте.

Маринованные помидоры с сельдереем

Состав: *зеленые помидоры – 1 кг, нарезанная зелень сельдерея – 3 стакана, чеснок – 2 головки, соль – 1 ст. ложка, вода – 4 стакана, стручковый жгучий перец по вкусу.*

Вымытые твердые помидоры опустить в решете на 5 минут в кипящую воду, а потом выдержать 25 минут в холодной воде и дать ей стечь. Нарезать каждый плод пополам или на 4 части, уложить в стеклянные банки, перекладывая нарезанной зеленью, чесноком, перцем, залить остывшим соленым отваром, накрыть сверху кружком с гнетом, выдерживать и хранить в холодном месте.

Баклажаны маринованные

Состав: *баклажаны – 800 г; для маринада: вода – 500 мл, соль – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, 6 %-ный уксус – 1,5 ст. ложки, чеснок, гвоздика, зелень по вкусу.*

Баклажаны вымыть, обрезать хвостики и запекать в духовке, пока не изменят цвет. Затем разрезать на 4 части и разложить по стерилизованным банкам. Залить маринадом, дать постоять 5 минут, слить маринад, снова довести до кипения, залить и закатать.

Маринованные кабачки и патиссоны

Состав: *кабачки – 500 г, патиссоны – 500 г, лук – 4 шт., чеснок – 3 зубчика, 3 %-ный уксус – 3 ст. ложки, лавровый лист – 4 шт., черный перец – 4 горошины, гвоздика – 3 бутона, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, соль.*

Кабачки и патиссоны помыть, вырезать плодоножки, залить кипящей водой на 3 минуты, затем овощи разрезать на крупные куски и положить в холодную воду на 1 час. Лук и чеснок почистить, помыть и крупно порезать. Зелень петрушки и укропа помыть и мелко порезать. В стеклянную посуду налить уксус, а затем положить лук, чеснок, перец, гвоздику, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, кабачки и патиссоны. Для приготовления маринада в кипящую воду добавьте сахар и соль. Кипящим раствором залейте кабачки и патиссоны, дайте остыть и поставьте в прохладное место на 1–2 дня.

Кабачки в маринаде

Состав: *кабачки – 3 кг, сладкий перец – 4 шт., чеснок – 100 г, томатный сок – 750 г, сахар – 1 стакан, растительное масло – 1 стакан, соль – 2 ст. ложки, 6 %-ный уксус – 70 г.*

Перец и чеснок пропустить через мясорубку, смешать с кабачками, нарезанными кубиками, добавит остальные ингредиенты, перемешать, поставить на огонь и варить около 30 минут. Горячим разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Маринад для стручков бобов

Состав: *столовый уксус – 2 стакана, сахар – 2 стакана, гвоздика – 2 бутона, молотая корица – 1 ч. ложка, соль по вкусу.*

Вскипятить некрепкий столовый уксус с сахаром. Добавить бутоны гвоздики, всыпать молотую корицу и соль по вкусу. Горячим маринадом залить подготовленные стручки зеленой фасоли или лопатки зеленого горошка.

Маринад для стручков бобовых масляный

Состав: *столовый уксус – 0,5 л, соль – 2 ч. ложки, сахар – 1 ст. ложка, растительное масло – 2 ст. ложки, черный перец – 15 горошин.*

Вскипятить уксус. Добавить соль, сахар, растительное масло,

горошины черного перца. Использовать маринад для приготовления блюд из зеленых стручков фасоли или горошка.

Маринованный чеснок

Состав: *чеснок – 500 г; маринадная заливка: вода – 175 г, сахар – 18 г, соль – 8 г, уксусная эссенция – 5 г, корица, гвоздика, перец душистый и горький черный, лавровый лист – по вкусу.*

Для маринования взять заранее очищенные дольки чеснока и тщательно вымыть в холодной воде. Затем готовый чеснок утрамбовать в банки, при этом чеснока в банке должно быть не более 35 %. Когда чеснок в банки уложен, налить в них горячий маринад (температура около 80 °С). Затем банки простерилизовать. Далее банки плотно закатать крышками, перевернуть вверх дном и остудить.

Чесночные стрелки маринованные

Состав: *чесночные стрелки – 500 г, кипяток – 1 л; для маринада: вода – 1 л, душистый и черный перцы по 4 горошины, гвоздики – 3 шт., лавровый лист, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка.*

Чесночные стрелки залить крутым кипятком на 4 минуты и очистить от тонкой прозрачной пленки, покрывающей стрелки. Это необходимо. Поставить маринад на огонь, а как закипит – залить банки не до верха, добавить 4 ст. ложки уксуса, долить кипятком до верха, закатать, перевернуть вверх дном, поставить остывать под одеяло.

Маринад для тыквы лимонный

Состав: *столовый уксус – 2 стакана, сахар – 2 стакана, гвоздика – 10 шт., корица или мускатный орех, апельсиновая или лимонная цедра.*

Залить уксусом сахарный песок, добавить специи и тертую лимонную (или апельсиновую) цедру. Сварить маринад до полного растворения сахара и положить в него кусочки тыквы. Варить на слабом огне, пока они не станут прозрачными, но не слишком мягкими.

Маринад для тыквы с корицей

Состав: *тыква – 500 г, сахар – 400 г, столовый уксус – 2,5 стакана, вода – 2,5 стакана, корица по вкусу, гвоздика по вкусу.*

Уксус смешать с водой, всыпать мелкий сахарный песок, добавить по вкусу молотую корицу и слегка раздавленные бутоны гвоздики. Очистить сырую тыкву, нарезать ее небольшими кусочками и отварить в маринаде на слабом огне до прозрачности. Затем переложить кусочки тыквы в стеклянную посуду и залить холодным маринадом.

Маринад для тыквы с чесноком и орехами

Состав: *тыква – 500 г, уксус – 5 ст. ложек, сахарный песок – 3 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка, растительное масло – 1/2 стакана, чеснок – 1 большая головка, ядра грецких орехов – 10 шт., измельченная зелень или семена кинзы – 2 ч. ложки, молотый черный перец – 1 ч. ложка, красный горький перец – на кончике ножа.*

Дольки чеснока раздавить чесночницей. Семена кинзы слегка обжарить и размять. Ядра грецких орехов мелко нарезать или растолочь. Все составляющие маринадной смеси тщательно перемешать. Маринад слегка прогреть, залить им нарезанную кусочками тыкву и дать настояться 3 дня.

Маринад для тыквы перцовый

Состав: *тыква – 500 г, 3 %-ный уксус – 1 стакан, сахарный песок – 1/2 стакана, лавровый лист – 5 шт., черный и душистый перец – по 10 горошин.*

Залить уксусом сахарный песок, добавить измельченный лавровый лист, горошины черного перца и все перемешать. Маринад вскипятить, остудить и залить им подготовленную тыкву. Хранить в холодильнике, использовать для салатов или гарнира.

Сельдерей маринованный

Состав: *сельдерей – 500 г, чеснок – 4 зубчика, лавровый лист – 2 шт.; для заливки: вода – 4 стакана, 9 %-ный уксус – 1 стакан, соль – 80 г, сахар – 100 г.*

Для приготовления сельдерея маринованного свежие здоровые листья сельдерея хорошо помыть. На дно литровой

банки положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея. Для приготовления маринада в воду добавить уксус, соль, сахар, вскипятить, маринад готов. Сельдерей залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 25 минут.

Маринады к грибам

Маринад для грибов

Состав: *грибы – 2 кг; вода – 0,5 л, оливковое масло – 100 мл, лимон – 1 шт., черный молотый перец по вкусу, лавровый лист по вкусу.*

Грибы очистить, хорошо промыть, нарезать. Залить маринадом, приготовленным из воды, оливкового или подсолнечного масла, сока лимона и пряностей. Варить до мягкости грибов, пока воды не останется столько, чтобы она только покрыла грибы. Такие грибы можно подать и как горячую закуску.

Грибы маринованные

Состав: *грибы – 1 кг; для маринада: сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 г, 5 %-ный уксус – 250 мл, душистый перец – 6 горошин, лавровый лист – 1 шт., корица – 1 г.*

Подготовленные грибы поместить в дуршлаг, несколько раз погрузить в ведро с холодной водой. Дать воде стечь и варить в маринаде. *Для приготовления маринада:* в эмалированную кастрюлю влить воду, добавить соль и уксус. Поставить кастрюлю на огонь, довести маринад до кипения, профильтровать через 4 слоя марли и опустить в него грибы. Варить при слабом кипении до готовности, когда грибы осядут на дно а маринад станет вновь прозрачным.

Добавить специи по рецептуре и вновь довести до кипения. Расфасовать в сухие нагретые банки, наполняя их на 1 см ниже верха горлышка. Накрыть крышками и установить для стерилизации. Закатать.

Маринование грибов

Состав: *грибы – 1 кг; для маринада: вода – 400 г, соль – 10 г, сахар – 10 г, душистый перец – 6 горошин, гвоздика – 2 шт., корица – 1 г, лимонная кислота – 3 г, 5 %-ный столовый уксус – 100 г.*

Очищенные грибы сразу поместить в эмалированную кастрюлю с подсоленной и подкисленной водой и варить до готовности. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, и после

стенания жидкости разложить в банки, которые заранее залить приготовленным маринадом: в кастрюлю налить воду, добавить соль и сахар, довести до кипения, профильтровать через 4 слоя марли, снова довести до кипения, добавить специи, лимонную кислоту и 5 %-ный столовый уксус. Специи можно укладывать на дно банки, а на них класть грибы. Залитые кипящим маринадом грибы простерилизовать и закатать.

Маринованные рыжики

Состав: *мелкие рыжики – 1 кг, соль – 3 ч. ложки, перец – 8 горошин, лавровый лист – 12 шт., 30 %-ная уксусная кислота – 70 г, сахар – половина чайной ложки, вода – 2 стакана.*

Рыжики почистить, быстро промыть в холодной воде и варить 20 минут вместе с приправами в небольшом количестве воды. Грибы следует все время помешивать, чтобы не пригорели. Во время варки рыжики выделяют сок, который можно использовать как жидкость для маринада. К нему добавить уксусную кислоту и варить вместе с грибами 5 минут. Горячий маринад с рыжиками переложить в разогретую банку и сразу же закрыть. Полученный маринад отличается темным цветом, но грибы в нем хорошо сохраняют свою пищевую ценность.

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята с луком

Состав: *грибы – 1 кг, соль – 2 ч. ложки, перец – 12 горошин, душистый перец – 5 горошин, лавровый лист – 2 шт., немного мускатного ореха, сахар – половина чайной ложки, вода – 2 стакана, 30 %-ная уксусная кислота – 70 г, луковица – 1 шт.*

Грибы очистить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Мелкие грибы оставить целыми, крупные порезать на кусочки. Затем грибы положить в кастрюлю со смоченным дном, посыпать солью и прогреть. В выделившемся соке грибы варить, помешивая, минут 10, добавить специи, лук и варить еще несколько минут, после чего влить уксус. Для маринада можно использовать и грибной сок, добавив в него уксусную кислоту. Такой маринад получается темным. Для получения светлого маринада грибы вынуть из сока. Из воды, сахара и уксусной кислоты сварить маринад, опустить в него грибы вместе с приправами, прокипятить несколько минут, потом горячим разложить по стерилизованным банкам и сразу же закрыть.

Лисички

Состав: *грибы – 1 кг, вода – треть стакана, 8 %-ный уксус – 140 г, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, душистый перец – 5 горошин, лавровый лист – 1 шт., гвоздика – 2 шт., корица.*

При обработке у лисичек отрезать ножки. Шляпки отварить в подсоленной воде, в течение 30 минут, откинуть на дуршлаг для обсушивания. В воду положить соль и влить уксус, довести до кипения, опустить в нее грибы. Варить 25 минут, потом добавить сахар и специи. Затем охладить, заполнить стерилизованные банки и закрыть.

Сыроежки

Состав: *мелкие грибы – 1 кг, соль – 1 ст. ложка, вода – 2 стакана, 30 %-ная уксусная кислота – 70 г, душистый перец – 15 горошин, лавровый лист – 2 шт., мелкие луковицы – 10 шт., гвоздика – 2 шт., сахар – половина чайной ложки.*

Сыроежки отварить в слегка подсоленной воде, затем откинуть грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода. Маринад варить из воды, специй и луковиц – уксус влить в последнюю очередь. Маринад заправить, опустить в него сыроежки и варить еще 5 минут. Горячие грибы разложить с луковичками по банкам, а маринад продолжить варить для большей крепости. Затем залить кипящим маринадом грибы, банки закрыть.

Маринованные шампиньоны

Состав: *шампиньоны – 1 кг, лавровый лист – 6 шт., чеснок – 5 шт., чёрный перец горошек – 10 шт., соль морская – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, уксус яблочный 4 % – ный – 5 ст. ложек, вода – 2 стакана.*

Шампиньоны помыть проточной водой, если нужно, немного почистить ножки. Чеснок почистить и разрезать вдоль каждый зубчик. В кастрюлю налить 2 стакана воды. Добавить уксус, лавровый лист, перец, чеснок. Поставить на огонь и довести до кипения. Добавить соль и сахар и положить в кипящий маринад грибы. Кипятить шампиньоны в маринаде минут 5 и потом выключить огонь. Переложить грибы в стеклянную банку и залить маринадом. Эти грибы готовы к использованию уже через час, отлично хранятся в холодильнике и их можно использовать понемногу.

Маринад для опят

Состав: *опята – 1 кг, вода – 1 л, соль – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, лавровый лист – 2 шт., перец-горошек – 6 шт., перец душистый – 6 шт., гвоздика – 6 шт., чеснок – 1 зубок, уксус (эссенция 70 %-ная) – 1 десертная ложка.*

В кастрюлю с кипятком высыпать грибы. Варить 10 минут и отвар слить. В кастрюлю с грибами снова налить кипящую воду – 1 л. Добавить соль, сахар, чеснок, порезанный пластинками, пряности. Влить ложку уксусной эссенции. Варить грибы в рассоле еще минут 15, выключить и горячими переложить в банку. Маринад должен немного закрывать грибы, остатки маринада можно вылить. После остывания банку переместить в холодильник. Есть можно на следующий день.

Маринады к фруктам и ягодам

Маринованные арбузы

Состав: *арбуз – 5 кг, вода – 1 л, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, уксус – 2 ч. ложки.*

Арбуз нарезать на куски, уложить в подготовленные банки, добавить специи и залить маринадом из соли, сахара, уксуса и воды. Стерилизовать. Банки закатать и перевернуть до полного остывания.

Маринад Ассорти

Состав: *сливы – 1 кг, виноград – 1 кг; для маринада: специи (душистый перец, корица, гвоздика) – по 3 г, для маринада: вода 300 мл, сахар 120 г, уксус 6 %-ный – 60 мл.*

Отсортированные и промытые сливы и виноград уложить послойно в банки и залить горячим маринадом. Заполненные банки накрыть крышками и пастеризовать.

Вишня маринованная

Состав: *вода – 1 л, сахар – 700 г, столовый уксус – 2/3 стакана, душистый перец – 7-10 горошин, кусочек корицы.*

Для приготовления маринада в воде растворить сахар, довести до кипения, добавить душистый перец, гвоздику и уксус. Зрелую вымытую вишню уложить в банки по плечики, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 5 минут. Разлить в банки и укупорить.

Маринованный виноград

Состав: *виноград – 600 г, маринад – 400 мл; для маринада: вода – 400 мл, сахар – 70 г, 9 %-ный столовый или винный уксус – 25 мл, гвоздика – 3 бутона, корица.*

Ягоды винограда уложить в банки и залить горячим маринадом (90 °С). Прикрыв крышками, пастеризовать литровые банки 20 минут, трехлитровые 25 минут и закатать.

Маринованный крыжовник

Состав: *крыжовник – 2 кг; для маринада: вода – 0,5 л, сахар – 400 г, душистый перец – 6 горошин, гвоздика – 5 бутонов, корица на кончике ножа.*

Зрелый крепкий крыжовник вымыть, наколоть, наполнить банки до «плечиков». Маринад кипятить 5 минут, а когда остынет, добавить 100 мл 3%-ного уксуса. Залить банки маринадом и стерилизовать 5 минут.

Смородина красная, маринованная в собственном соку

Состав: *вода – 0,5 л, сок красной смородины – 1 л, уксус – 5 ст. ложек, сахар – 1 кг, гвоздика и душистый перец – 10 шт., кусочек корицы.*

Из ягод красной смородины извлечь сок, смешать с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 3 мин. Закатать крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Сливы в маринаде

Состав: *сливы – 1 ведро; для маринада: сахар – 3 кг, уксус – 0, 5 л, лавровый лист – 2 шт.*

Сварить маринад, залить сливы, на следующий день маринад слить и опять прокипятить, залить сливы, и таким образом 7 дней продолжать эту процедуру, в конце добавить в маринад лавровый лист, залить сливы и закрыть крышкой. Каждый раз маринада будет больше и больше за счет выделенного сока слив. Затем сливы залить маринадом.

Груши маринованные

Состав: *среднего размера плотные груши – 2 кг; для маринада: вода – 1 л, сахар – 500 г, 9 %-ный уксус – 100 мл, душистый перец и бутоны гвоздики – по 5–6 горошин, кусочек корицы.*

Промытые и обсушенные на полотенце груши разрезать пополам, удалить семенную камеру, подержать в кипятке 3 минуты и плотно уложить в банку. Залить процеженным кипящим

маринадом, прикрыть крышкой и пастеризовать 10–15 минут. Закатать и хранить в прохладном месте.

Маринованная дыня

Состав: *подготовленная дыня – 8 кг, сахарная пудра – 1 кг, белый имбирь – 15 ч. ложек, гвоздика – 100 бутонов, 5 %-ный уксус – 3 л.*

Для маринования дыню освободить от семян, разрезать на кусочки и очистить от кожицы. Приготовленные кусочки дыни пересыпать сахарной пудрой с белым имбирем из расчета: на 1 кг дыни 0,5 ст. ложки сахара и 4 ч. ложки имбиря, и заливают столовым уксусом на 1 день. Затем образовавшуюся заливку сливать, добавить в нее гвоздику и прокипятить. Кусочки дыни положить в заливку и довести до кипения. Затем охладить, сложить кусочки в банки, залить охлажденной заливкой и закатать.

Маринады к шашлыкам

10 маринадов к шашлыку

1. Гранатовый сок, зира, перец, кориандр, рубленый репчатый лук; (следует учесть, что зира имеет специфический привкус).

2. Сухое вино, лук, соль, перец, специи.

3. Виноградный уксус, соль, лавровый лист, гвоздика, мускатный орех, корень петрушки, лук, морковь, чеснок.

4. Красное или белое сухое вино, виноградный уксус, морковь, лук, гвоздика, лавровый лист, чеснок, тмин, душистый перец.

5. Лук, прокисший томат.

6. Красное сухое вино, лавровый лист, можжевельник, черный перец.

7. Кефир, белый хлеб, лук, соль, перец.

8. Мелко нарезанный лук, лимон, лавровый лист, перец, помидор, зелень. Мясо и специи переложить слоями.

9. Лук репчатый, петрушка, укроп, помидоры, соль, перец – маринад для рыбы.

10. 8 ст. ложек йогурта, 3 чесночных дольки, раздавленные через чеснокодавку, кубик в 2,5 см имбиря, натертого на терке, сок 1 лимона, 1 ст. ложка молотой куркумы, 1 ст. ложка молотого кориандра, 1 ст. ложка молотого тмина, 1 ст. ложка гарам масала, 0,5 ст. ложки молотого жгучего красного перца чили, соль – по вкусу.

Шашлык

Состав: *свиная шея – 2 кг, горчица – 2 ст. ложки, майонез – 4 ст. ложки, свежемолотый черный перец, луковицы – 5 шт., лимон – 1 шт., лавровый лист, хмели-сунели, соль.*

За 6–8 часов до приготовления шашлыка, мясо следует замариновать. Для этого свиную шею нарезать на порционные куски и уложить слоями в емкость, где будет мариноваться наш шашлык. Между слоями мяса, его обязательно следует сдобрить свежесмолотым черным перцем, хмели-сунели, добавить майонез, горчицу, лавровый лист и уложить слой лука, порезанного кольцами. Все слои сверху залить соком 1 лимона. В таком состоянии оставить на один час, затем перемешать и убрать в прохладное место на 5–7 часов. Перед тем как разжигать костер,

мясо следует посолить. Готовить над горящими углями 15 минут.

Холодный маринад для шашлыка

Состав: *шейка свиная – 1 кг; маринад: репчатый лук – 2 шт., молотые семена кориандра – 1 ч. ложка, соль – 2 ч. ложки, молотый черный перец – 1 ч. ложка, винный уксус – 2–3 ст. ложки.*

Приготовить смесь из мелко нарезанного лука, соли, черного молотого перца, молотых семян кориандра, взятых по вкусу и разведенных в винном уксусе. Перемешать подготовленное мясо с маринадной смесью руками и слегка уплотнить. Посуду закрыть крышкой и выдержать в прохладном месте от 12 часов до 2,5 суток.

Маринад для шашлыка с винным уксусом

Состав: *шейка свиная – 1 кг; маринад: лук – 5 шт., черный молотый перец – 1 ч. ложка, винный уксус – 2–3 ст. ложки.*

К нарезанному кусочками мясу добавить тонко нашинкованный лук, посолить и поперчить. Полностью залить мясо винным уксусом и хорошо перемешать. Накрыть мясо в миске тарелкой, сверху положить груз и мариновать в течение 3 часов.

Шашлык из курицы

Состав: *сок лайма – полстакана, сок лимона – полстакана, мед – полстакана, чеснок – 1 зубок, куриное филе, нарезанное кусочками по 2,5 см, – 0,5 кг, перец сладкий, нарезанный кусочками по 2,5 см, – по 1 шт. разных цветов (красный, желтый, зеленый).*

Смешать в миске сок лимона, лайма, мед и измельченный чеснок. Влить 1,25 стакана смеси в пластиковый пакет, добавить курицу. Закрыть пакет, перемешать содержимое и оставить в холодильнике на 30 минут. Посуду с оставшимся маринадом закрыть и также поместить в холодильник.

Смазать решетку гриля маслом. Вынуть курицу из маринада. На металлические или предварительно вымоченные деревянные шампуры нанизать попеременно куриное мясо и перец. Жарить куриный шашлык на закрытом гриле, при средней температуре, 8-10 минут, периодически переворачивая и смазывая маринадом.

Шашлык из свинины

Состав: *уксус – 1 стакан, вода – 1 стакан, лук 3–4 шт., соль – 1 ч. ложка, лавровый лист – 1 шт., сахар – 0,5 ч. ложки, перец молотый по вкусу, перец горошком по вкусу.*

Лук очистить и нашинковать полукольцами. Перемешать мясо, нарезанное кусочками с луком, перцем и лавровым листом. Соль и сахар растворить в воде, добавить уксус и залить мясо. Жарить на закрытом гриле, при средней температуре, 8-10 минут.

Шашлык из баранины

Состав: *баранина – 1,7 кг (верхняя часть ноги с частью филе), йогурт натуральный 250–300 мл (можно кефир), мята свежая – большой пучок, базилик сухой – 1 ст. ложка, лук – 4–5 шт., перец, соль, вино сухое.*

Баранину нарезать небольшими кусками, желательно, чтобы на кусочках было небольшое количество жира. Сложить мясо в достаточно глубокую посуду. Лук нарезать кольцами, толщиной примерно 4 мм, стараясь не нарушить целостность колец. Луковицы должны быть сочными и не слишком крупными. Свежую мяту нарезать. Мясо щедро поперчить и очень скупо посолить. Всыпать сухой базилик и свежую мяту.

Помять и помешать мясо руками, чтобы оно как следует пропиталось ароматом пряностей. Влить йогурт, продолжая мять мясо, затем положить луковые кольца, перемешать осторожно, чтобы мясо перемежалось луком, но не поломать луковые колечки. Утрамбовать. Накрыть посудину крышкой и убрать в прохладное место на несколько часов. В идеале – на сутки или двое. Нанизать мясо на шампуры. Лучше всего нанизывать вдоль куска, чтобы мясо лучше прожарилось. Пока шашлык жарится, несколько раз полить его сухим вином.

Запивать баранину желательно вином или зеленым чаем, эти напитки хорошо расщепляют бараний жир и способствуют лучшему пищеварению.

Маринад для шашлыка с Чим Чим

Состав*: мясо – 3 кг, маринад для хе из курицы фирмы Чим Чим – 2 пачки, 1 пачка сухая приправа для шашлыка – 1 пачка, растительное масло – 50 г, киви – 1 шт., лук – 2 шт., помидоры – 4 шт., лимон – 1 шт., базилик, кинза – по пучку, полстакана*

красного домашнего вина.

Мясо нарезать кубиками, пропустить через мясорубку киви, лук, помидоры, лимон. Смешать сухую приправу с растительным маслом. Зелень мелко нарубить и всем этим залить мясо. Хорошо перемешать и оставить на 3–6 часов. Не солить.

Шашлык из утки

Состав: *утиное мясо – 1 кг, репчатый лук – 3 шт., лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.*

Подготовленное утиное мясо нарезать кусочками по 40–50 г, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями, переворачивая каждые 3–5 минут и постоянно сбрызгивая холодной водой при появлении очагов пламени. Подать на блюде с лимонными дольками и луком, нарезанным кольцами. В качестве гарнира можно предложить вареный рис, маринованные фрукты и соус.

Шашлык армянский

Состав: *свинина – 3 кг, лук – 3 шт., соль, перец черный, сухой базилик, розмарин, чабрец, петрушка (горсть), теплая вода – полстакана, помидоры, баклажаны, перец, базилик, петрушка укроп (свежие), лук.*

Замариновать мясо: лук нарезать полукольцами, добавить к мясу все специи, воду и хорошо все помешать руками. Оставить мясо на 3–4 часа. Для салата овощи помыть, надеть на шампуры и пожарить на костре до готовности. Почистить и нарезать лук (полукольцами), зелень, посолить и поперчить. Мясо нанизать на шампуры и жарить на костре 15 минут.

Шашлык из семги

Состав: *филе семги – 1 кг, натуральный гранатовый сок – 250 мл, растительное масло 2 ч. ложки, белый перец, хмели-сунели, кориандр, соль.*

Рыбу замариновать: порезать на небольшие кусочки и сложить в кастрюлю, сверху посыпать специями, посолить. Вылить гранатовый сок на рыбу так, чтобы сок покрывал рыбу. Добавить растительное масло, осторожно перемешать. Закрыть крышкой и отправить в холодильник на 2–3 часа.

Нанизать кусочки рыбы на шампуры, и через пять минут сочный, нежный, ароматный шашлык готов.

Маринад для шашлыка из курицы

Состав: *уксус – четверть стакана, вода – 2 л, соль, майонез – 100 г, лук – 2 шт., мясо – 2 кг.*

Нарезать мясо на куски нужной величины. Смешать воду, уксус, немного соли, майонез. Лук нарезать кольцами. Добавить в маринад. Залить мясо и оставить постоять на ночь.

Гранатовый маринад к шашлыку

Состав: *свинина или телятина – 1 кг, гранатовый сок (без сахара и добавок) – 0,5 л, лук – 6 шт., специи: свежемолотые черный и красный перец, кориандр.*

Мясо вымыть, обсушить и нарезать порционными кусочками. Лук очистить и мелко нарезать 3 шт., а остальные 3 шт. – кольцами. Добавить специи, влить гранатовый сок и перемешать. Маринуется мясо около суток.

Куриный шашлык «Кучерявый»

Состав: *филе куриной грудки – 1 кг, грудинка – 300–400 г, лимон – 1 шт., соевый соус – 3 ст. ложки, приправа для курицы, приправа из смеси трав, перец, соль, вода – 0,5 стакана (комнатной температуры, чеснок – 3–5 зубчиков, растительное масло для жарки.*

Куриное филе разрезать на две половины, каждую еще вдоль пополам. Каждый кусок положить в пакет и хорошенько отбить молоточком. Мясо порезать тоненькими ломтиками (чем тоньше, тем лучше), мясо посолить, поперчить. Положить несколько кусочков мяса и плотно свернуть рулетом. Взять острый нож и порезать каждый куриный рулет на три части. Эти части нанизать на деревянные шпажки. *Приготовить маринад:* смешать сок одного лимона (без костей), соевый соус, приправы, добавить воду. Выдавить в маринад пропущенный через пресс чеснок. Все перемешать. Замариновать в маринаде шашлык на шпажках, чем дольше он полежит в маринаде, тем лучше. Жарить шашлык на небольшом количестве растительного масла на сковороде под закрытой крышкой до готовности с двух сторон.

Свиной шашлык по-мексикански

Состав: *свинина нежирная – 1 кг, ананас – 1 шт., чили-перец, лук, масло, соль, приправы, томат-паста, сметана, масло растительное.*

Нарезать свинину небольшими кубиками, пошинковать кусочки ананаса, кольцами нарезать лук. Кольца лука положить в соленую воду. Накрыть лук с маринадом другой емкостью и придавить прессом (лук маринуется отдельно от мяса). Чили-перцы (2 шт.) обжарить до мягкости. При помощи блендера измельчить чили и ананасы в пюре и добавить туда немного масла, пару ложек томат-пасты, ложку лимонного сока, приправ (шафран, кориандр, орегано, белый перец) и соли по вкусу. Смешать заправку с мясом и мариновать 1 час. Нанизать шпажки на шампура с маринованными кольцами лука и запечь в духовке до готовности.

Маринованное филе бедрышек индейки

Состав: *филе бедра индейки – 800 г, для сухого маринада: розмарин – 2 ч. ложки, майоран – 1 ч. ложка, лук – 2 шт., для маринада-соуса: растительное масло – 150 мл, восчестерский соус – 70 мл, чеснок – 2 зубчика, соль, перец по вкусу.*

С филе снять верхнюю пленку. Нарезать на полосочки толщиной 1 см. Лук нарезать кольцами или полукольцами, розмарин слегка растолочь в ступке, смешать с майораном. Для соуса маринада смешать масло с восчестерским соусом и чесноком, пропущенным через пресс. Филе заправить сухим и половиной жидкого маринада, приправить солью и перцем по вкусу. Оставить мариноваться на 12 часов. Промаринованное филе, очистить от маринада и нанизать на шпажки. Духовку разогреть до 210 °С, готовить в режиме гриль 10 минут. Подавать, полив второй половиной соуса-маринада.

Шашлык из индейки с перцем в кефирном маринаде

Состав: *филе индейки – 2 кг, кефир – 500 мл, средние луковицы – 5 шт., бальзамический уксус – 2 ст. ложки, томатная паста – 3 ст. ложки с горкой, душистый перец – 10 горошин, лавровый лист, соль, перец, болгарский перец – 1 шт.*

Филе помыть, обсушить и порезать средними кусочками. *Приготовить маринад:* порезать полукольцами лук, хорошо

помять его руками, залить кефиром, добавить томатную пасту, бальзамический уксус, перец горошком, лавровый лист (разломить на маленькие кусочки). Добавить соль и перец по вкусу.

Положить мясо в маринад, перемешать и оставить на 2–3 часа (чем дольше, тем лучше). Порезать перец на небольшие кусочки. Насадить мясо, чередуя с кусочками перца, на деревянные шпажки.

Этот шашлык можно приготовить такими способами: в аэрогриле, на сковородке, в духовке, на открытом огне, то есть на мангале.

Диетический шашлык

Состав: *лосось – 100 г, грибы – 150 г, брюссельская капуста – 150 г, маринад: обезжиренный кефир – 100 мл, специи для рыбы, соль.*

Сварить до полуготовности капусту. Порезать рыбу на равные кусочки. Грибы помыть. Смешать все компоненты для маринада и положить туда овощи и рыбу. Хорошо перемешать и дать постоять, пока не нагреется духовка до 180–200 °С. Нанизать промаринованные овощи, грибы и рыбу в произвольном порядке на шампура и поставить в духовку на 20 минут. Через 10 минут перевернуть.

Креветочные шашлычки в маринаде

Состав: *креветки – 500 г, маринад: подсолнечное масло – полтора стакана, соевый соус – 4–5 ст. ложки, восчестерский соус – 1 ст. ложка, сладкая горчица – 1 ст. ложка без верха, мед – 2 ст. ложки, чеснок – 2 зубка, сок половины лимона, сладкая паприка – 1 ст. ложка.*

Для маринада смешать все компоненты, чеснок выдавить. Сырые креветки перемешать с маринадом и оставить на 2 часа. Нанизать на шпажки. Жарить на гриле. Подавать, полив оставшимся маринадом.

Шашлык в луковом маринаде

Состав: *мясо – 1,5 кг, лук – 7 шт. средних, соль, перец, любые приправы, уксус 9 %-ый – 1 ст. ложка.*

Мясо порезать. Лук пропустить через мясорубку. Соль, перец, уксус, лук, мясо все перемешать, оставить на 6–8 часов. Жарить на углях до готовности.

Шашлык из курицы в восточном маринаде

Состав: *куриные голени – 8 шт., куриные крылышки – 8 шт., сухое красное вино – 7 ст. ложек, растительное масло – 4 ст. ложки, соевый соус – 6 ст. ложек, мелко нарезанный чеснок – 2–3 зубчика, перец молотый, перец чили (на любителя).*

Все ингредиенты для маринада соединить. Залить кусочки курицы. Все хорошо перемешать. Настаивать около 2-х часов при комнатной температуре. (В холодильник маринад лучше не ставить.) Солить курицу только перед тем, как нанизывать на шампуры. В процессе приготовления, особенно при появлении огня, шашлык следует несколько раз полить оставшимся маринадом.

Шашлык в маринаде из растительного масла

Состав: *свиное мяса (лучше шейка) – 1 кг, лук – 1 кг, уксус 9 %-ый – 1/3 стакана, растительное масло – 1 стакан, приправы для мяса, соль – по вкусу.*

Подготовить мясо. Помыть, обсушить и порезать порционными кусочками. Лук почистить и порезать полукольцами. *Приготовить маринад:* смешать уксус, масло, приправы, лук. Добавить мясо. Посолить по вкусу.

Сверху емкость с шашлыком прикрыть мисочкой и поставить груз. Мариновать не менее 6 часов. Готовить можно разными способами: на мангале (на костре), в аэрогриле (на средней решетке, при среднем обдуве, при температуре 260 ˚С 30 минут), в духовке (при температуре 220 ˚С, около 30 минут).

Шашлык с соусом из ежевики и красного вина

Состав: *мякоть свинины – 1 кг, соевый соус – 100 мл, лимон (сок и цедра) – 1 шт., мед – 1 ст. ложка, зелень петрушки, для соуса: ежевика – 300 г, сухое красное вино – 250 мл, сахар – 2–3 ст. ложки, корень имбиря (натертого) – 2 см, сливочное масло – 2 ст. ложки, лук – 1 шт.*

Нарезать свинину небольшими кусочками и мариновать в

смеси соевого соуса, меда, цедры и сока лимона и измельченной петрушки. Если в холодильнике – всю ночь, при комнатной температуре не менее 2–3 часов.

Нанизать на, предварительно замоченные на полчаса в воде, шпажки и запекать до готовности в духовке или на гриле.

В маленьком сотейнике на сливочном масле спассеровать до мягкости лук и имбирь, влить вино, добавить ежевику (оставив часть ягод для украшения) и уварить соус наполовину.

Смешать в блендере, добавить сахар, прогреть и подать теплым к шашлычкам, украсив ягодами.

Куриный шашлык в мятном йогурте

Состав: *куриное филе – 600 г, для куриного маринада: йогурт натуральный – 200 мл, чеснок – 2 зубчика, чили-перчик – половинка перчика, тмин – 1 ч. ложка, лимонный сок – 4 ст. ложки, мята – 1 ст. ложка, черный перец, соль, помидоры черри – 200 г, лук – 1 шт.*

Чеснок, чили-перец, тмин, лимонный сок, мята, черный перец и соль взбить в блендере. Полученную смесь смешать с йогуртом. Курицу нарезать брусочками и смешать с мятной йогуртовой смесью. Поставить в холодильник мариноваться на ночь.

За полчаса до готовки деревянные шампуры замочить в холодной воде. Куриное филе нанизать на шампуры, чередуя их лучком и помидорами черри. Готовые шашлыки положить на решетку, а чтобы жир не пачкал духовку, поставить под решетку противень. Жарить в духовке при 200 °С. Пару раз перевернуть шашлычок на другой бок.

Куриные шашлыки с йогуртовым соусом

Состав: *куриная грудка – 4 большие половинки, для маринада: греческий йогурт – 300 мл, чеснок – 3 зубчика (натереть или выдавить), сок половины лимона, свежая зелень орегано, укропа, эстрагона или петрушки – каждого вида зелени по столовой ложке, соль, свежемолотый перец.*

Смешать продукты для маринада в большой миске. Куриную грудку порезать на небольшие кусочки. Кусочки мяса хорошенько утопить в маринаде. Закрыть крышкой и оставить на час мариноваться. Если использовать для шашлыков деревянные палочки, то замочить их на 30 минут в холодной воде. Нагреть гриль. Вынуть кусочки мяса из маринада и нанизать их на деревянные или металлические шпажки. Поместить в гриль

шашлыки минут 15, при этом постоянно крутить их вокруг своей оси, чтобы одинаково со всех сторон предавались огню Оставшийся соус подогреть, но не доводить до кипения. Готовые шашлыки сервировать поверх зелени или салата. По желанию подать с гарниром и подогретым соусом.

Шашлык из баранины под кавказским соусом

Состав: *баранина – 2 кг (филе), аджика абхазская – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу, перец свежемолотый по вкусу, вино абхазское «Изабелла» – 1/3 стакана, для соуса: томатная паста – 4 полные с горкой ст. ложки, вода – 200 мл, аджика – 1 ч. ложка без горки, кинза, петрушка, укроп по вкусу (по небольшому пучку), чеснок – 3 зубчика, соль по вкусу, сахар по вкусу.*

Мясо порезать на кусочки 3 на 2 см, помыть в холодной воде, выложить в кастрюльку. Посолить, поперчить, добавить аджику, влить вино. Тщательно перемешать и оставить мариноваться на 1 час. Когда мясо замаринуется, насадить его на шампуры и жарить над раскаленными углями. *Приготовление соуса:* томатную пасту развести с водой и поставить на медленный огонь. Когда закипит, добавить аджику, соль, сахар, затем мелко порезанную зелень и мелко порубленный чеснок. Немного прокипятить. Соус готов.

Шашлыки из рыбы и овощей под миндальным соусом

Состав: *филе белой рыбы – 600 г, красный лук – 2 шт., соль, перец, лимон – 1 шт., перчики сладкие – 2–3 шт., масло топлёное – 2–3 ст. ложки, миндаль молотый – 50 г, чеснок – 1 зубчик, кетчуп – 1 ст. ложка, хрен – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, вино белое – 150 мл.*

Рыбу помыть и обсушить, порезать на куски. Сбрызнуть соком лимона и приправить. Помыть и порезать овощи такими же кусками. На деревянные шпажки нанизывать поочередно рыбу и овощи. В сковороде растопить топлёное масло, обжарить шашлыки со всех сторон, переложить в форму для запекания. Посыпать их цедрой лимона. В сковороде обжарить миндаль, добавить мелко порезанный чеснок, залить вином, добавить хрен, сметану и кетчуп, проварить и полить этим соусом шашлыки. Отправить в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 минут.